

**Cenone di Capodanno 2023**

***Sabato 31 Dicembre 2022 - ore 20,30***

***MENU’ DI TERRA***

*Prosecco di Benvenuto*

*Barchetta con crema di Lenticchie e Melograno*

*Paté di Lepre su Crostino di Polenta*

*Insalatina di Finocchielle, Soppressata e Arancio*

*Crema di Patate con Carciofi dorati*

*Ravioli ripieni di Faraona con Pomodorini Confit e Maggiorana*

*Petto d’Anatra con Prugne, Pinoli e Cicoria*

*Crema di Mascarpone con Frutti rossi e Uva*

*Acqua Minerale, Vino Rosso in abbinamento*

*Spumante Dolce*

*Caffè*

***MENU’ DI MARE***

*Prosecco di Benvenuto*

*Barchetta con crema di Lenticchie e Gambero*

*Baccalà mantecato con Crema di Ceci e Salvia dorata*

*Tartare di Ricciola con Sedano e Bottarga*

*Crema di Patate con Calamaretti spillo*

*Ravioli ripieni al Branzino con Pomodorini secchi e Vongole*

*Trancio di Ombrina al forno su letto di Verdure*

*Crema di Mascarpone con Frutti rossi e Uva*

*Acqua Minerale, Vino Bianco in abbinamento*

*Spumante Dolce*

*Caffè*