



## **MENU' CAPODANNO 2019/2020**

### ***Gli Antipasti***

Carpaccio di Salmone Norvegese e Marlin Mediterraneo agli agrumi  
Mazzancolline e Scampo al vapore con Catalana di Pachino e Tropea  
Filangée di seppia all'arcobaleno di verdure e pinoli tostati  
Cozza marinata al lime e burrata

Petto d'Anatra in riduzione di balsamico e melograno  
Crudo di Modena con macedonia di Mango, Melone e Pecorino  
Spuma di ricotta caprina al miele e mentuccia  
Crocantino di sfoglia al sesamo e tartufo nero

### ***I Primi piatti***

Tulipano di crespella gratinata al Branzino e Calamari  
in salsa di crostacei

Gnocchetti di patate alla Zucca Mantovana  
salsiccia nostrana e Porcini scottati

### ***I Secondi piatti***

Bocconcino di filetto di Angus  
agli Asparagi verdi e Caponata di verdure all'extra vergine

Cuore di Pesce Spada e Gamberone  
al pestato di basilico e pomodorini secchi di Sicilia

### ***I Dessert***

Delizia di Vaniglia e Cioccolato ai Pistacchi e Croccante

Buffet di Piccola Pasticceria  
Buffet di frutta fresca

-----

Zampone e Lenticchie come da tradizione