



Le Marzoline

31.12.2022

CENONE DI CAPODANNO

Antipasti

Vitello a bassa temperatura, spuma di tonnato capperi di Salina e olio EVO Vargnano

—

Sardoncini ripieni di pane profumato all'arancio pecorino e menta, composta di cipolla oro e trancio di piadina all'olio Palazzo di Varignana

Primi

Tagliolino allo scoglio

—

Ravioli di patate e tartufo, funghi del nostro appennino, ragù di rigaglie, Pecorino di fossa e olio EVO Blend Blu Palazzo di Varignana

Secondi

Calamaro arrosto con broccoli, farro, olive taggiasche e crema di burrata

—

Zuppetta di lenticchie con cotechino e prosciutto di Parma croccante

Desserts

Cupola di cioccolato fondente aromatizzata al rum, cuore di lamponi, arancio candito e gelato al profumo di fava tonka

—

Panettone artigianale e frutta secca di stagione