

AREA BELVEDERE

31.12.2023 GENONE DI CAPODANNO

Aperitivo finger

Gamberi al Campari con maionese
di barbabietola

—

Foglia croccante con bavarese di Parmigiano
e perle all'aceto balsamico

—

Carpaccio di salmone marinato,
con le suo uova e chips di riso soffiato

—

Tartellette di zucca in tre consistenze

—

Pan brioche con caviale di aringhe,
panna acida e finocchietto

—

Maki di pesce spada fumè,
semi di papavero, salsa tzatziki e menta

—

Rocher di mortadelle e pistacchio

—

Salvia fritta alla paprika

—

Alette di pollo croccanti con salsa
al peperone arrostito

—

Fiori di zucca in tempura

Abbinati a Spumante Brut Metodo Classico

“Villa Amagioia” Palazzo di Varignana

Dal sottobosco all'Adriatico

Vellutata di marroni del nostro appennino
con sogliola arrostita e tartufo pregiato

Abbinato a Spumante Brut Metodo Classico

“Villa Amagioia” Palazzo di Varignana

La pasta fresca ai 30 tuorli

Coccardine fatte in casa farcite al broccolo
Fiolaro e patate di Budrio, astice e il suo Umami

Abbinato a Chardonnay Colli Imolesi DOC 2022

Palazzo di Varignana

Il tortino al cuore morbido

Al formaggio di Fossa della valle del Rubicone,
coriandoli di verdure delle nostre colline,
polvere di porcini e lenticchie soffiate

Abbinato a Chardonnay Colli Imolesi DOC 2022

Palazzo di Varignana

Fresco frizzante al Mojito

Il Vitello

Filettino cotto al rosa, servito con panacea
invernale, funghi cardoncelli e ridotto al pepe
di Timut

Abbinato a Pinot Nero IGT del Rubicone 2021

Palazzo di Varignana

Il vaso di Pandora

Vaso di cioccolato extrafondente alla mousse
di zabaione e nocciole del Piemonte

Buffet di Mezzanotte

Cotechino, lenticchie, uva e mandarini

Brindisi con Champagne Brut “la Cuveè” Laurent Perrier

€ 190 per persona | € 95 per bambini 4-12