

AUREVO POOL RESTAURANT

31.12.2023 CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE

Benvenuto dello Chef

Baccalà mantecato in crosta
di pane al carbone vegetale

Chips di riso allo zafferano
e crema di zucca

Oliva di tonno rosso, burro di cacao
e polvere di alghe kombu

Antipasto

Carpaccio di ricciola marinata agli agrumi,
gel al mandarino ricotta di mandorle
e corallo nero di seppia
Abbinato a Prosecco di Valdobbiadene DOCG
"Rive di Refrontolo" Brut 2022 Az. Agr. Andreola

Primo

Risotto allo zafferano Palazzo di Varignana,
oro, gambero rosso prezzemolo
e limone candito
Abbinato a Kerner Alto Adige DOC 2022
Abbazia di Novacella

Secondo

Ombrina pescata e variazione di cavolfiori
Abbinato a Kerner Alto Adige DOC 2022
Abbazia di Novacella

Dessert

Cannolo siciliano scomposto e canditi
Abbinato a Albana di Romagna Passito
"Arrocco" DOCG 2021 Fattoria Zerbina

Brindisi di mezzanotte con
Champagne Brut "la Cuveè" Laurent Perrier

Chef's Welcome

Codfish creamed in a crust
of charcoal bread

Saffron rice chips
and pumpkin cream

Bluefin tuna olive, cocoa butter
and kombu seaweed powder

Starter

Carpaccio of amberjack marinated in citrus,
tangerine gel, almond ricotta cheese
and squid ink coral
Paired with Prosecco di Valdobbiadene DOCG
"Rive di Refrontolo" Brut 2022 Az. Agr. Andreola

First course

Palazzo di Varignana saffron risotto,
gold, red shrimp parsley
and candied lemon
Paired with Kerner Alto Adige DOC 2022
Abbazia di Novacella

Second course

Fished ombrine and cauliflower variation
Paired with Kerner Alto Adige DOC 2022
Abbazia di Novacella

Dessert

Decomposed Sicilian cannoli and candied fruit
Paired with Albana di Romagna Passito
"Arrocco" DOCG 2021 Fattoria Zerbina

Midnight toast with
Champagne Brut "la Cuveè" Laurent Perrier

€ 150 per persona / per person | € 95 per bambini 4-12 / for children 4-12