



31.12.2025

Cenone di Capodanno

Entrè di benvenuto a cura dello Chef

Antipasti

Ricciola marinata, finocchietto, salsa
allo yogurt, pan brioche, ribes e ostriche

Capasanta, tartufo nero pregiato, topinambur
in doppia consistenza e scarola

Primo

Bottoni ripieni di cernia, il suo guazzetto
allo zafferano Palazzo di Varignana, basilico,
vongole e caviale

Secondo

Quaglia, mela cotogna, zucca cotta sotto cenere,
aceto Balsamico di Modena IGP

Pre-dessert

Gelato al basilico, cremoso ai pinoli e bergamotto,
crumble di Parmigiano Reggiano

Dessert

Cioccolato ruby, lampone, oro e torrone

Per finire

Piccola pasticceria

Panettone artigianale Palazzo di Varignana
e le sue salse

Brindisi di Mezzanotte

Champagne Brut "La Cuvè" Laurent Perrier

€ 220 per persona