

31.12.2022

## CENONE DI CAPODANNO

### Aperitivo a tavola

Cubo di salmone marinato al Mojito

—

Gambero croccante con crema di avocado

—

Battuta di Fassona in punta di coltello  
e fiori di capperi

—

Gelatina di melone invernale e culaccia  
stagionata al pepe nero

—

Ricotta di Dozza con caviale di olio EVO  
Blend Blu su blinis di grano saraceno

### Cena

#### **Gli gnocchi alle patate di Budrio**

mantecati alla fonduta di parmigiano  
reggiano vacche rosse 36 mesi  
e tartufo nero

#### **Il branzino del Mar Mediterraneo**

cotto sulle squame servito con  
mouseline di patate aromatiche, coste  
gratin, salsa al Pinot Grigio e caviale  
di aceto balsamico tradizionale

#### **Il vitello**

lombetto in olio cottura accompagnato  
da rosti di zucca in carrozza, cime  
di rapa cremose e funghi

#### **Il dolce affumicato**

Crema Brulèe al sigaro toscano  
caramellata allo zucchero bruno, gelato  
al rum bianco e terra di rosmarino

### Brindisi di mezzanotte

#### **Varignana's cake**

Veli di biscuit all'olio farciti con crema  
diplomatica, frutta fresca, cialde  
di cioccolato e meringhe