

31.12.2022

## CENONE DI CAPODANNO

### Aperitivo a buffet

Foglia invernale allo squacquerone fumè  
e perle di aceto balsamico tradizionale

---

Pan brioche al burro salato, acciughe  
del cantabrico e pesto verde

---

Canestrino alla mortadella Bologna  
e granella di pistacchio

---

Mousse al Parmigiano Reggiano  
Vacche Brune e zucca gialla speziata

---

Blinis con carpione di pesce e panna acida

---

Cicchetto al salmone e le sue uova

---

Lollipop di riso croccante

### Per principiare

Zuppetta alla patata colomba del nostro  
territorio, fondo di crostacei e funghi

---

Oca affumicata al castagno, insalatine  
invernali al foie gras e maionese  
alla nocciola

### Pasta & Riso

Risotto allo champagne, erba cipollina  
del nostro podere e capesante agli agrumi

---

Monoraviolo ripieno alla ricotta di pecora  
e cime di rapa, ragout d'anatra in punta  
di coltello in dolce-forte

### L'acqua

Chupa-chups di rombo cotto sulla lisca,  
zuppetta di zucca gialla, carciofi al tegame  
e stracciatella di bufala

### Intermezzo

Fresco-frizzante alla mela verde

### La carne

Filetto di manzo nostrale avvolto in foglia  
di verza, mousse di fegatini, passito,  
tartufo nero e panachè invernale

### Prima della Mezzanotte

Cupola ghiacciata al Villa Amagioia,  
passion fruit, meringa e cioccolato  
croccante

**Dopo la mezzanotte verrà servito  
il buffet del buon augurio con  
cotechino, lenticchie stufate, uva,  
mandarini e frutta secca**