

# Capodanno 2024 a Rimini

DINNER & PARTY | 31.12.23

## Amuse-bouche

Il macaron di parmigiano e nocciole con crema di zucca delicata

## Entrée

Il salmone "gravlax" con toast di caprino all'erba cipollina e condimento di lime e miele

Il girello di vitello rosa marinato alle bacche di pepi con puntarelle,  
caviale all'olio EVO e parmigiano 30 mesi

## Antipasti

La passatina di ceci e lenticchie con gamberi rossi, cerfoglio e crumble di cotechino

Il vitello bianco cotto lentamente è servito con salsa tonnata, capperi e demi-glacé

## Primi

Il pacchero di grano duro con astice, pachino e bisque al basilico

La lasagnetta di pasta all'uovo con bocconcini di bufala, pomodorini confit e pesto leggero

## Secondi

Il branzino cotto in crosta di sale con salsa bernese, dragoncello e ortaggi invernali stufati

Il trancio spesso di manzo cotto al punto con millefoglie di patate e jus al tartufo

## Dolce

Il cioccolato in diverse consistenze, lamponi e streusel

*Il menu potrebbe subire variazioni*

