



TORREDINEBBIA
MASSERIA

Il pranzo di Capodanno

Menù

Aperitivo di benvenuto con...

Bollicine Brut extra dry Conte Spagnoletti Zeuli

Rose di pesce spada, salmone marinato e petali di branzino con verdure in osmosi e melograno

Antipasti

Merluzzo cotto a 62° su spumone di fave secche, croccante al nero di seppia e gel di cima di rape

Lombetto di maialino affumicato con cetrioli marinati al lime e aneto, lamponi e germogli dell'orto

Primi

Riso Acquerello mantecato con salmone affumicato, crostacei e mandola bianca

Crespella dal cuore di borragine selvatica, crema di zucca e pancetta affumicata al legno d'ulivo

Secondo

Polipetto al profumato al finocchietto e calamaro alla mediterranea su patata mantecata al nero di seppia e crema di pomodoro infornato

Frutta e dessert

Cestino di mandorla con crema alla vaniglia, frutta fresca e crumble salato

*Panettone e dolcetti della tradizione
Spumante, amari e caffè*

Adulti € 90,00 comprensivo di vini e bevande- Dj set -Vocalist Ida Alma

Baby € 40,00 con animazione