



# *La cena di Capodanno*

## *Antipasti*

Polpo con crema tiepida di patate, insalatina di mela verde, sedano e olive di Taggia

Salmone affumicato con salsa al kren, zucca marinata alla sambuca e chicchi di caffè

Terrina di patè con melograno, riduzione all'aceto balsamico di Modena e chips di pane

Veli di carne salada con dressing al mandarino, pomodorini confit e biscotto all'aglio

Cubotto di primo sale in tempura su passatina di pomodoro e pesto al basilico

## *Primi*

Risotto con capesante, zucchine, zafferano e stracciatella emulsionata all'olio extra vergine di oliva

Ravioli alla genovese con fonduta delicata al *Cremoso di Capra* "Più buono al Mondo" e veli croccanti del nostro Saporito

## *Secondo*

Filetto di branzino scottato in padella su crema di broccoli, cozze e patate nocciola allo zafferano

## *Dessert*

Bavarese alla vaniglia con salsa al pistacchio

## *A mezzanotte*

Cotechino di nostra produzione con lenticchie della tradizione

**€ 110,00** a persona

Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi

Bambini fino a 10 anni:

€ 49,00 con menù a loro dedicato