

# Gala di Capodanno 2024

MUSICA & GUSTO SUL MARE DI RIMINI

DALLE ORE 20

Inizio della serata di Capodanno con il nostro flûte di benvenuto al tavolo e amuse-bouche ad accogliervi e accompagnarvi verso il Gala di Capodanno. È il momento giusto per assaporare l'atmosfera di una serata magica e ricca di musica dal vivo e spettacoli.

Durante la serata ci prenderemo cura dei nostri ospiti più piccoli con il Babygala di Capodanno e tanto divertimento!\*



## IL MENU DEL GALA

*Fugassa* (focaccia) ligure del maître boulanger Ambasciatori servita con burrata di Andria e acciuga del Cantabrico

Cialda di ceci neri della Murgia, mousse di salmone affumicato al legno di pino, uova rosa e foglia d'ostrica

Tartare di salmone norvegese, insalatina di finocchi marinati, spuma di ricci  
Sformatino di pastinaca, cremoso e tiepido di *bûche de chèvre*, salsa al melograno e chips di patate viola

Maccheroncini al pettine con ristretto di zuppa di pesce, battuta di gambero rosso di Mazara, gocce di limone

Ravioloni di patate e tartufo nero di Norcia, tuorlo d'uovo marinato, fonduta di Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato 36 mesi

Turbante di spigola con la sua farcia e punte di asparagi su purè di patate alla *Robuchon*

Crostatina ripiena di crema al brie, mostarda dolce di cipolle rosse di Tropea, salsa di miele di castagno

*Mont Blanc* e violette candite di Parma

A seguire, brindisi e dj set per festeggiare, tronchetto di Natale, buffet di piccola pasticceria, frutta di stagione, zampone e lenticchie della tradizione

\*Il servizio sarà attivo previo raggiungimento di un numero minimo di partecipanti

