



HOTEL AMBASCIATORI RIMINI

Il menu di Capodanno
Hotel Ambasciatori *S***

Rimini, 31 Dicembre 2023

amuse-bouche

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

entrée

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

premier plat

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

plat principal

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

pre dessert

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

dessert

Mont Blanc e violette candite di Parma

Buffet di piccola pasticceria e tronchetto di Natale - Buffet di frutta - Buffet del buon augurio



**Il menu è esemplificativo ed è suscettibile a modifiche.*

Hotel Ambasciatori ****S
Viale Vespucci 22, Rimini
+39 0541 55561
ambasciatori@hotelambasciatori.it