



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