

# CAPODANNO 2026: ELEGANZA SENZA TEMPO

La serata avrà inizio alle 20:00 con flûte di benvenuto,  
seguito dal Gran Gala di Capodanno.

Allo scoccare della mezzanotte, i brindisi avvolgeranno la sala,  
accompagnati da un raffinato buffet delle delizie

## Benvenuto dello chef

Assaggio di cotechino su lenticchie aromatiche,  
avvolto da una vellutata di castagne

## Antipasti

Lamelle di ricciola marinate, con crema di avocado e chicchi di melograno

Flan di squacquerone di San Patrignano  
con cuore morbido e funghi porcini trifolati

## Primi Piatti

Calamarata gourmet di grano italiano trafilato al bronzo,  
mantecata al grillo imperiale

Risotto cremoso alla zucca, con salsa di pecorino dolce e cardoncelli stufati

## A seguire

Rombo arrostito alle erbe officinali su patata mantecata al rosmarino,  
con carciofi croccanti e guazzetto di calamaretti

## Dessert

Pandoré con crema soffice al mascarpone e vellutata di pistacchio Oro di Bronte

## Dopo la mezzanotte

Centrotavola della tradizione augurale  
con panettone, torrone e frutta secca



HOTEL AMBASCIATORI RIMINI