

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 marine, 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 trafiletto al bronzo,
mantecata al grillo imperiale

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

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