

# CENONE DI San Silvestro



## APERITIVO DI BENVENUTO

President drinks, canapè, rustici e bollicine

---

## ANTIPASTO

Tartare di salmone e fiordilatte con caviale di storione e fiore di borraggine

Carbonaro d'Alaska scottato su vellutata di zucca violina

Carpaccio di ombrina su soncino e bottarga di muggine

---

## PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli dei laghi di Sibari con aragosta reale mantecata al burro di Normandia, zeste di limone e sfumatura di Franciacorta

Medaglione al branzino con bisque di cernia bianca e perle di salmone selvaggio

---

## SECONDI PIATTI

Darna di morone su beurre blanc agli agrumi e petali di carciofo dorato

Cicorietta saltata con pinoli tostati

---

## DESSERT AUGURALE

Tartufo artigianale di Pizzo con polvere di cacao chuao Venezuela 70,6% affogato al Borsci S. Marzano

---

## BRINDISI DI CAPODANNO

---

## BUFFET DELLA TRADIZIONE DOPO LA MEZZANOTTE

Zampone e lenticchie

Dolci di Natale, frutta fresca e frutta secca

Open bar e cornetti caldi

Prosecco di Valdobbiadene

Vino bianco JXP, cantina Termine Grosso

