

CAPODANNO del Salento 2025

CENA SPETTACOLO "VARIE-ETÀ"

Benvenuto dello Chef

Polentina taragna croccante con mousse di capra,
petto d'anatra affumicato e stagionato con mosto ardente
Cabochon Fuoriserie N25 - Monterossa - Franciacorta Brut

Antipasto

GNOCO DI BUFALA PORCINI E SPECK
**Quenelle di ricotta di bufala profumata all'oro d'Alba
in consommé di porcini calabresi e speck croccante**
Cabochon Fuoriserie N25 - Monterossa - Franciacorta Brut

Primi

IL RAVIOLEONE

Raviolo di pasta fresca all'uovo ripieno ai fiori di zucca e stracciatella pugliese,
con crema di zucca bruciata, nappato al caciocavallo stagionato,
cardoncello scottato e granella di pistacchi
Cerasa - Michele Calò & figli - Salento Rosato IGP

LO SPAGOTTO

Spaghettoni dell'antico pastificio salentino Benedetto Cavalieri
spezzato e cotto "a mo' di" risotto con ragù di mare
e crudité di crostacei ai profumi del Mediterraneo
Cerasa - Michele Calò & figli - Salento Rosato IGP

Secondi

IL SECRETO IBERICO

Pregiato filetto suino "celato" dalla Paleta di pura razza iberica,
dolcemente cotto per 24h e scottato, mousseline di cavolfiore,
acini d'uva macerati, perle di frutta di stagione all'orientale e caldarroste affumicate
Cerasa - Michele Calò & figli - Salento Rosato IGP

BAULETTO DELLA FORTUNA

Crocchetta di cotechino e hummus di lenticchia rossa nostrana

Dolce

GOLOSO AL CIOCCOLATO

Tartelletta di frolla al cacao con arancia amara e namelaka al fondente
del maestro pasticcere Fernando Natale
Suavis - Bortolomiol - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Demisec

PANETTONE E PANDORO AUGURALE CON BOLLICINE

 **max latino**
evento e movimento

 **Yuri Illusionist®**

Momenti di cabaret + Musica dal vivo + Ballo

A seguire DJSet per l'arrivo del nuovo anno!

Capodanno per bambini da 3 a 10 anni. Menu con piatti dedicati e giochi, animazione, maxi schermo e musica. Spettacolo di magia con mago "YURI ILLUSIONIST".