



## Capodanno HOTEL MASTER

Vivi con noi e con i tuoi amici e parenti la notte più festosa dell'anno!  
Un menù dai sapori intensi e con il giusto mix di innovazione e tradizione, perfetti per festeggiare ed accogliere il nuovo anno.

### *cocktail di benvenuto*

#### *antipasti*

Velo di tonno affumicato al legno di ciliegio, cuore di gambero, cubetti di mango e chips di pane carasau

Composta di mare in conchiglia all'olio extravergine di oliva e limone sorrentino

Finissima di manzo al punto rosa marinato con rucola e scaglie di grana stagionato

Tortino alle delizie dell'orto

Strudel di pasta sfoglia con ricotta, radicchio e uva sultanina

#### *primi piatti*

Risotto con bisque di gambero rosso al profumo di bergamotto, gocce di burrata e granella di pistacchio di Bronte

Pasta al ferretto con carciofi, Piccadilly e guancia di maialino nero di Calabria

#### *secondi piatti*

Filetto di San Pietro spadellato con pomodorini, capperi di Lipari, olive taggiasche e crumble di taralli agli agrumi. Servito con tortino di patate

Cotechino con lenticchie come da tradizione.

#### *dolce*

Semisfera di cioccolato e granella di pistacchio su specchio di salsa al bergamotto

#### *bevande*

Acqua

Vini rossi e bianchi di nostra selezione

Brindisi di mezzanotte con bollicine e taglio del panettone fatto in casa  
a seguire: grande party di Capodanno con DJ Raf Marchesini

# *Buon anno!*