TORREDINEBBIA
MASSERIA

# Il Pranzo di Capodanno

# Menù

***Aperitivo di benvenuto con..***

*La nostra focaccia ai grani antichi e mandole salate*

*Baccalà in tempura*

*Insalatina di pesce spada con pomodoro verde, menta e cipolla rossa*

*Capocollo stagionato in grotta al vincotto*

*Crostino uvetta e nocciole con lampascione marinato*

***Antipasti***

*Salmone pregiato dal cuore di gamberi in osmosi  su giardiniera e gel al melograno*

*Centrali di ostriche, tagliatella e scampi*

*Black angus profumato al legno d'ulivo su patata marinata e peperone al balsamico*

## *Primi*

*Riso Acquerello mantecato con rana pescatrice al timo, crostacei e germogli di salicornia*

*Millefoglie di grano duro con zucca cotta in forno su fonduta affumicata e funghi porcini*

## *Secondo*

*Polpo cotto a bassa temperatura su crema di fave secche, pancetta croccante e profumo di arancia*

## *Frutta e dessert*

*Frutta fresca di stagione con flan al pistacchio, cioccolato bianco e crumble al cacao amaro*

## *Dolcetti della tradizione*