

31.12.2024  
CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

# Midnight Gala

AREA BELVEDERE

---

## Antipasto

Crema di topinambur con calamaro arrostito,  
cracker di Altamura e tartufo pregiato

*Spumante Metodo Classico Brut Blanc de Noir  
"Villa Amagioia" Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

## Primi

Fagottino venere con ripieno di burrata, scampi  
e la sua bisque, peperone crusco e clorofilla  
al basilico

*Bianco delle Venezie IGT "Sharis" 2023 Livio Felluga*

—

Cubo di tonno al sesamo nero, hummus  
di ceci, cipolla di Tropea caramellata e polvere  
di capperi e olio EVO Vagnano di Brisighella

*Bianco delle Venezie IGT "Sharis" 2023 Livio Felluga*

•

## Intermezzo

Soffice al limone

•

## Secondo

Filetto di manzo in crosta di nocciole  
e Castelmagno, salsa al porto, tortino  
di zucca patate e funghi porcini

*Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2022  
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

## Dessert

Mezza sfera al cioccolato fondente  
e salsa al succo di mandarino

•

## Buffet del buon augurio

Cotechino, lenticchie, panettone  
artigianale, uva e mandarini

*Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"*

## Starter

Jerusalem artichoke cream with roasted squid,  
Altamura crackers and fine truffle

*Spumante Metodo Classico Brut Blanc de Noir  
"Villa Amagioia" Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

## First courses

Dumpling stuffed with burrata cheese, shrimp  
and its bisque, crusco pepper and chlorophyll  
with basil

*Bianco delle Venezie IGT "Sharis" 2023 Livio Felluga*

—

Black sesame tuna cube, hummus of chickpeas,  
caramelized Tropea onion and powder  
of capers, Vagnano EVO oil from Brisighella

*Bianco delle Venezie IGT "Sharis" 2023 Livio Felluga*

•

## Interludey

Lemon fluffy

•

## Second course

Beef fillet in hazelnut crust and Castelmagno  
cheese, port sauce, pie of pumpkin potatoes  
and porcini mushrooms

*Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2022  
Az. Agr. Palazzo di Varignana*

•

## Dessert

Dark chocolate half-sphere  
and tangerine juice sauce

•

## Good Luck Buffet

Cotechino, lentils, homemade  
panettone cake, grapes and tangerines

*Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"*

---

€ 190 per persona / person