



Hotel Cenobio dei Dogi

Cena di Capodanno 2018

Il Cannolo farcito con spuma Tartufata di Baccalà su crema di Bufala
rifinito con perle di Melograno e granella di Pistacchi



La schiacciata di Zucca Mantovana con Mousse di Caprino all'Erba Cipollina
rifinita con Gnocco fritto e ventaglio di Guanciale



Il Raviolone al pieno di Dentice su velluto di Castagne rifinito con
Novellame di Sepiola e Pomodori ciliegia confittati



La crema di Topinambur con gocce in riduzione all'Aceto Balsamico al profumo
di Timo selvatico, Agretti, Fiori Eduli e grissino di Sfoglia al Pecorino



Il Sorbetto alla Cirimoia Calabra aromatizzato al Pisco



Il rollè di Branzino marinato al Lemon Grass su specchio di Cavolo viola
con chips di Carciofi e Gamberetti di S.M.L. al vapore



“Oro e Argento”
Dessert specialità della casa



Il Caffé

Cena con musica nel Ristorante “Il Doge” 160,00 € a persona

(Inclusi i Vini della nostra Selezione)

Cena senza musica 140,00 € a persona

(Inclusi i Vini della nostra Selezione)

Musica dal vivo nel dopo cena al piano bar dove verrà servito:

Panettone di nostra produzione con Salsa Vaniglia e il tipico Zampone con Lenticchie.

Spumanti e Champagne esclusi