

## CENONE DI CAPODANNO 2026

*Entree: melanzane in viaggio tra terra e mare*

Vino in abbinamento *Metodo Classico Ansaldi millesimato 2019*

---

### *Antipasto*

Trittico mediterraneo:

Fagotto di pasta sfoglia con gambero e zucca gialla

Gambero rosso di Mazara marinato agli agrumi

Baccalà in tempura con crema di agrumi

---

### *Primo piatto*

Ravioli con fonduta di formaggio, vellutata di zucca gialla e carpaccio di calamaro

Vino in abbinamento *Bianco di Abbadessa Grillo Ansaldi Doc Sicilia 2023*

---

### *Secondo piatto*

Trancio di cernia croccante alle mandorle con purè allo zenzero  
e riduzione di mosto cotto di catarratto

Contorno di qualeddo fritto

Cotechino e lenticchie

---

### *Dessert*

Mousse di limone con crema chantilly e frutti di bosco

Brindisi al Nuovo Anno con panettone e pandoro

---

€ 100 a persona

*Menù bimbo: Anelletti al forno, Cotoletta e patatine,  
Frutta, Dessert, Acqua e bibita.*

*Costo a pax € 40,00*