



CAPODANNO IN VILLA

2024

like
EVENTS MAKER

EXCLUSIVENICE

**APERITIVO AL TAVOLO COSTITUITO DA CALICE DI BRUT ROSÈ
VILLA BRAIDA CHE SARÀ ACCOMPAGNATO DA:**

COCKTAIL DI POLIPO IN SALSA TONNATA,
PROSECCO E PUNTARELLE

PASSATINA DI TOPINAMBUR AFFUMICATO,
MAIONESE DI OSTRICA, COZZE E POLVERE DI LAMPONI

BLACK MACARON CON BACCALÀ MANTECATO E GEL DI PEPERONE

RICCIOLA PONZU ALL'ACQUA DI POMODORO E MELA VERDE

PRIMO PIATTO

RISOTTO CARNAROLI IGP GRAN RISERVA 12 MESI, SALSA DI SCORFANO,
VONGOLE, GAMBERI CRUDI DI MAZARA, LIME, BURRO ALL'ALGA E TIMO

FUSILLI ARTIGIANALI CON CALAMARI SPILLO, CANOCCHIE, MAIONESE DI
RICCI DI MARE AL LEMONGRASS E POLVERE DI ZENZERO

SECONDO PIATTO

TRANCIO DI BRANZINO DI MARE CON CREMA DI BURRATA, CIME DI RAPA,
CARCIOFI ALL'OLIO DI ACCIUGA CANTABRICA

DESSERT

SFORMATINO DI PANETTONE E CIOCCOLATO,
PASSION FRUIT E CARMELLO MONTATO

ACCOGLIENZA NUOVO ANNO CON FRANCIACORTA

VINI: INCROCIO MANZONI CANTINE CECCHETTO

PROSECCO DOC BRUT VILLA BRAIDA

CON IL DESSERT: ROSÈ VILLA BRAIDA BRUT E CAFFÈ