

## “Capodanno MiMa Wonderland”

*San Silvestro 2019*

***Il Mare:***

Tonno marinato tiepido, pomodorini confit su crema di curcuma

\*\*\*

Polpo arrosto con chips di zucca su “bianco perla”  
Capasanta, emulsione di foie gras e gelè di lampone su pan brioche croccante

\*\*\*

Passatello al castelmagno stravecchio, gamberi rossi di Mazara al profumo di basilico  
Sorbetto

\*\*\*

Trancio di ricciola in crosta, salmoriglio e corallo al nero con cardo di Cervia

\*\*\*

Bavarese all’arancio su zabaglione al profumo di arancio e cioccolato fondente  
Panettone artigianale Flamigni

***La Terra:***

Coniglio in porchetta su misticanza e foglie di capperi marinate

\*\*\*

Petto d’anatra affumicato su songino e ristretto al lampone  
Millefoglie di melanzane e Mucchino Sanpa al profumo di curcuma

\*\*\*

Cappelletto su vellutata di porcini, nocciole e foie gras

Sorbetto

\*\*\*

Filetto di Scottona al sale dolce di Cervia su corteccia di pino con cardo croccante

\*\*\*

Bavarese all’arancio su zabaglione al profumo di arancio e cioccolato fondente  
Panettone artigianale Flamigni

*Dopo le ore 24,00 verrà servito il piatto dell’Augurio!!*

**Euro 70,00 Brindisi di Mezzanotte incluso  
con  
Prosecco Valdobbiadene Sup. Brut Mill. DOCG  
Bacio della Luna**