NAMARE

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Gran Cenone di San Silvestro

31 DICEMBRE 2026 • INGRESSO IN SALA DALLE ORE 19:45

MENÙ DI MARE

APERITIVO DI BENVENUTO

Sfogliette calde in salsa tonnata
Canapé al salmone
Accompagnati da un calice di **Giovane Ribelle, spumante di Nebbiolo**

ANTIPASTI CRUDI DI MARE

Tagliolino di seppia cruda con frutto della passione e gelée di agrumi
Gambero bianco con cremoso di patata, lime e tartufo
Tartare di tonno con zest di agrumi e salsa ponzu
Ostrica Gillardeau

ANTIPASTI COTTI DI MARE

Capasanta scottata al burro con friariello saltato e salsa bernese
Insalatina di baccalà con cappero a fiore, pomodoro secco,
olive taggiasche e piccola giardiniera fatta in casa
Crostino fragrante al rosmarino con acciuga del Cantabrico
Salmone marinato all'aceto di lampone con julienne di ortaggi scottati

PRIMO

Mezzo pacchero all'astice con pomodorino del Piennolo
e asparago di mare croccante

SECONDO

Sandwich di ricciola con scarola natalina e provola fusa,
servito con un ristretto di pomodorino all'acqua pazza
e granella di olive verdi e nere

SPASSATEMPO

Castagne e noci di macadamia

SORBETTO

Sorbetto all'arancia e al mandarino cinese

ASPETTANDO LA MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie
Panettone e pandoro con crema al mascarpone
e salsa di accompagnamento
Bollicine per il brindisi di mezzanotte

BEVANDE INCLUSE

Acqua minerale naturale e frizzante, Chardonnay e Coca-Cola

140 € a persona

MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO