

IL CENONE DI CAPODANNO 2026

all' HOTEL LE PALME
Ristoranti AQUAMARINE & PALM GARDEN

APERITIVO

alle 20 al LOBBY BAR DOLCE VITA con bollicine della Franciacorta Ostriche della Bretagna Gillardeau

SHOW & MUSIC DINNER

fino a mezzanotte con
GIANNI PAGANELLI VOICE & PIANO
ALBERT & DAYRA INTERNATIONAL SHOW
dopo il brindisi di mezzanotte e i fuochi
DJ SET '70 - '80 - '90 & Millennials Sound



IL MENU DI MARE

Aragosta alla Catalana con frutta esotica, salsa passion fruit e foglia ostrica

Il mare crudo

"Spèra" Vermentino di Gallura DOCG 2023 (Sardegna)

Risotto Acquerello (invecchiato 36 mesi) con tartare di scampi Siciliani, Champagne Moet, erba cipollina e asparagi della Salina di Cervia

Bauletti di pasta all'ovo con ripieni di astice, saltati con coriandoli di vegetali, polvere di bottarga e bacon croccante

Conte della Vipera Castello della Sala Antinori 2023 (Umbria)

Involtino di ricciola, con gambero di Mazara avvolto nella bieta su passatina di patata viola e ragù di lumachine di mare

Mosaico di delizie di mare

Cantucci e vin santo

Delizia alla Gianduia con cuore d'inverno e crumble di Pandoro

Brindisi con Moet et Chandon Rèserve Impérial

Buffet di frutta e piccola pasticceria

Le lenticchie di Castelluccio

Bomboloni & cioccolata calda



IL MENU DI TERRA

Uovo cotto a bassa temperatura su spuma di piselli con tartufo bianco e chips di patate viola

Tartare e carpacci di crudo

Valpolicella Ripasso Santa Sofia 2022 (Veneto)

Risotto Acquerello (invecchiato 36 mesi) con pistilli di zafferano, bollicine e scaloppa di foie gras

Bauletti di pasta all'ovo ripieni di burrata di Andria saltati con coriandoli di vegetali, polvere di basilico e bacon croccante

Rosso Aglianico Amato Taurasi 2015 (Campania)

Filetto di manzo alla Wellington con millefoglie di patate e carotine laccate al miele e zenzero

> Ventaglio d'anatra al Barolo Millefoglie di patate

> > ****

Cantucci e vin santo

Delizia alla Gianduia con cuore d'inverno e crumble di Pandoro

Brindisi con Moet et Chandon Rèserve Impérial

Buffet di frutta e piccola pasticceria

Le lenticchie di Castelluccio

Bomboloni & cioccolata calda
