

LOCANDA DAMARO

MENÙ DI CAPODANNO 2024

ANTIPASTO

Bomboniera al nero di seppia, ripiena ai coralli di capasanta e porcini dell'Altopiano, con zafferano e croccante di aglio porro.

PRIMI

Risotto Carnaroli ai frutti di bosco con mousse di pecorino romano e granella di nocciole Giffoni IGP.

Tortellone ripieno di branzino e profumo di agrumi, con bisque di crostacei.

SECONDO

Medaglione di salmone norvegese superior su vellutata di zucchine e vinaigrette ai frutti rossi, accompagnato da un duetto di cavolfiori e pomodorini gialli confit.

Frutta secca, cotechino e lenticchie augurali di fine anno.

DESSERT

Pandoro con mousse di mascarpone e marmellata di frutti rossi.

Acqua • Vino • Caffè
Una bottiglia di vino ogni quattro persone.

78€ a persona.

ristorantedamaro.it