



### *Benvenuto con*

*Calice di prosecco e analcolico alla frutta*

### *Entrée*

*Fiore di zuccina al mantecato di baccalà  
Cappasanta su bacon in crosta di pasta filo  
Rosa di branzino marinata all' arancio*

### *Antipasti*

*"Goto" con spaghetti di sepiolina  
e spuma di olandesina*

*Tiepido di bufala con aragosta scottata  
e crudité di carciofi*

### *Primi piatti*

*Risotto carnaroli d.o.p. di Baraggia  
con mazzancolle al prosecco  
e mantecato di salmone affumicato*

*Timballo di granchio royal e scampi fritti  
su vellutata di radicchio e zucca*

*Sorbetto di ananas e maraschino*

### *Secondi piatti*

*Filetto di spigola in olio cottura  
su letto di crema al lime e aria di acqua di mare*

### *Bibite*

*Selezione vini Bacchus*

*Acqua*

### *Dessert*

*Crema mousseline con vaniglia, spuma di caki, e  
crosta di meringa all' italiana*

### *Centro tavola di frutta fresca*

*Brindisi di mezzanotte con extra dry di  
Valdobbiadene Flli Tormena*

### *Caffè*

*Come da tradizione Bacchus dopo la mezzanotte  
spettacolo pirotecnico e cotechino con lenticchie per  
un buon 2019*

*Chiusura della serata ore 1.30*

*Euro 75,00 a persona*