

# *Menu Capodanno 2017*

## *Palazzo Brancaccio*

### *Antipasto*

*Petali di salmone scozzese marinato all'aceto di mela, lime e zenzero su rughetta selvatica e salsa di yogurt greco*

### *Primi*

*Pacchero trafilato al bronzo con lenta lavorazione al ragù di mare, profumato al rosmarino*

*Mantecato di Carnaroli ai carciofi romaneschi e Franciacorta*

### *Secondi*

*Turbante di spigola di mare selvaggia con gamberone rosso e cubo di verdure al vapore*

*oppure*

*Carrè di maiale delle Sabine all'Imperatore d'Austria servito con baby carotine al burro bretone e salsa dell'Himalaya*

*E a seguire...*

*Dolci della tradizione e brindisi!*