

*Dimora  
Mazzarò*  
ricevimenti

# *Capodanno* *01.01.2024*

## *Aperitivo di Benvenuto*

Prosecco e analcolico con funger dello Chef

## *Antipasto*

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola,  
frisellina con stracciatella, tartare di tonno, gambero  
steccato al pankò e mayo al lime

Fritto dell'Adriatico e verdure in tempura a centro tavola

## *Primi Piatti*

Cavatellini con zucca, cozze e crumble di pane

Orecchiette al farro e ragù di funghi porcini, ristretto di  
vitello e fonduta di canestrato

## *Secondo Piatto*

Arrostò di cappello del prete alle erbe, la sua  
riduzione e belga alla brace

## *Dessert*

Composta di frutta con Croccantino alle mandorle su  
salsa al caramello all'arancia

Vini Riserva Dimora Mazzarò, Bevande, Caffetteria e Rosoli

## *Pranzo con musica e ballo*

COSTO MENU ADULTI € 65,00

COSTO MENU BABY € 30,00