

# CAPODANNO 2024

## APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di bollicine

Ostriche della Normandia Kyes Etoile

Bisquit di parmigiano, cremoso  
di zucca violina e gambero rosso

---

## MENÙ SERVITO A TAVOLA

---

### ENTREE'

Zuppa di nocciole, cardi, pere e acciughe del Cantabrico " Rosalita "

### ANTIPASTO

Tartare di salmone, erbe e mela verde

Capesante scottate, porcini, topinambur e melograno

### PRIMO

Ravioli all'astice, zucca "Violina", zenzero  
e tartufo nero pregiato

### SECONDO

Rombo dorato al pan brioche e carciofi in tegame

Tradizionale cotechino  
e lenticchie di Castelluccio di Norcia

### DESSERT

Lingotto di gianduia ricoperto al pistacchio,  
freddo di maron glaces e stecco al lampone

### BRINDISI DI MEZZANOTTE

Frivolezze di capodanno  
e panettone con cioccolato speziato  
alla crema calda di mascarpone

---

€ 130 vino escluso

---

**WE.ME**  
**BISTRÒ**