



# *Cenone di Capodanno a Palazzetto Pisani*

## *Aperitivo del Doge con...*

*Appetizers dello Chef*

*Salmone marinato all'arancio*

*Tartare di gambero rosso siciliano al basilico su letto di fragole*

*Scampi con aria di lime*

*Franciacorta Saten blanc de blanc Mosnel*

## *A tavola...*

*Tris di Capesante al vapore e ristretto di mare,*

*Mazzancolle saltate su crema di Ramato, Tonno scottato su granella al pistacchio*

\*\*\*

*Zuppetta di Pesce in bianco con Acqua di Mare e Crostoni al Rosmarino*

\*\*\*

*Tagliatelle fresche alla Bottarga di Tonno e Burro di Malfa chiarificato*

\*\*\*

*Cubotto di Branzino dell'Adriatico con Pomodorino confit e Giardinetto di Verdure*

\*\*\*

*Semifreddo ai Frutti di Bosco con emulsione al Passion Fruit*

*Nero fondente e Menta*

*Collio Bianco Edy Keber,*

*Pinot Grigio Russiz Superiore*

*Verduzzo igt scolaris*

## *Brindisi di Mezzanotte....*

*con il Pandoro, il Panettone e le loro Salse*

*e a seguire le tradizionali Lenticchie*

*Champagne Philipponnat*

*La serata comincerà alle ore 20.30 a Palazzetto Pisani Grand Canal Venezia ([www.palazzettopisani.com](http://www.palazzettopisani.com)) con l'aperitivo e l'accompagnamento musicale che ci intratterrà fino a dopo il brindisi di mezzanotte.*

*Info e prenotazioni a [info@palazzettopisani.com](mailto:info@palazzettopisani.com)*