



START 20:30

Menu

Gambero rosso di "Mazzara Del Vallo" marinato al Franciacorta, soffice di patate viola su lingotto croccante al timo e chips di riso

In abbinamento: Mosnel Franciacorta DOCG Brut in Magnum

Absolute di baccalà mantecato con salsa verde e polvere di olive nere, datterini canditi e germogli di acetosella

Riso vialone nano gran riserva con funghi porcini silani, cremoso allo zafferano, crumble salato alle nocciole

Millefoglie artigianale di mare, con battuto di rana pescatrice e militi, su vellutata di scalora profumata al lime e porro croccante

Darna di rombo chiodato su purea di fave di Zollino, maionese di alici e polvere di the verde con ortaggi di stagione all'olio Evo

Mini pasticcetto salato di buon augurio con ripieno di lenticchie e cotechino

Dessert del Maestro Pasticciere Fernando Natale

Semifreddo al caffè leccese su disco di frolla e chicchi di melograno

Cantina Candido – Luminosia IGT Salento - Chardonnay
Acqua minerale Fontenoce

Capodanno per ragazzi da 10 a 15 anni.
Menu con piatti dedicati.
Sala dedicata con cena DJ e animazione.



Capodanno per bambini da 3 a 9 anni.
Menu con piatti dedicati e giochi,
animazione, maxi schermo e musica.
Spettacolo di magia con mago
"YURI ILLUSIONIST".

Best Western Plus
Leone di Messapia



Info e prenotazioni
+39 0832 6131 02



LEONE
DIMESSAPIA
Hotel & Conference
LECCE

www.leonedimessapia.it

Prov.le - Lecce-Cavallino, 73100 Lecce