

CAPODANNO del Salento 2026

CENA SPETTACOLO "VARIE-ETÀ"

Benvenuto del Leone di Messapia

NUGGETS DI PULLED PORK

Nuggets al mais croccante, di pulled pork affumicato alla paprika "la quinata" con salsa senape e miele

Champagne Extra Brut Blanc de Noirs - Alexandre Bonnet

Antipasto

CARPACCIO DI SALMONE RIPIENO

Carpaccio di salmone norvegese marmorizzato al rosso di rapa, ripieno di stracciatella vaccina e lime, salsa all'avocado, uova di salmone e chips violette

Grand Ardèche Chardonnay 2023 - Maison Louis Latour di Beaune

Primi Piatti

RISO AL SALTO ORTICA E RANA PESCATRICE

Risotto al salto mantecato all'ortica, rana pescatrice brasata nella sua salsa profumata al limone e pomodorini confit gialli e rossi

Grand Ardèche Chardonnay 2023 - Maison Louis Latour di Beaune

CONI AL CUORE DI STRACOTTO E PROFUMO DI ROQUEFORT

Coni di pasta crepes farciti allo stracotto di cube roll e spinacino, glassati al roquefort e jus di barbabietola

Bourgogne Pinot Noir 2022 - Maison Louis Latour di Beaune

Secondo piatto

LA PRESA DELLA FORTUNA

Steak di "Presa 100% iberica" marinata alle erbe selvatiche e cotta a bassa temperatura, crema di sedano rapa e cime di rapa stufate, riduzione al vino, salsa di lenticchie e bauletto croccante di cotechino della tradizione

Bourgogne Pinot Noir 2022 - Maison Louis Latour di Beaune

Dessert

OPERA

Biscuit al cacao bagnato al Rum, ganache al cioccolato e Grand Marnier, crema al caffè e glassa al cioccolato fondente, del maestro pasticcere Fernando Natale