A GRAND CELEBRATION

Cenone di Capodanno

CAP AUREO RESTAURANT
31.12.2026. / GRAND PARK HOTEL ROVINJ

VIAGGIO CULINARIO A 7 PORTATE

STUZZICHINI

Agrumi e mele cotogne
Raviolo alla zucca, finocchietto di mare, acqua di mozzarella
Orzotto alla barbabietola, shiso sottaceto
Veralda – Blanc de Noirs Magnum

IL NOSTRO VIAGGIO DI SAPORI

Formaggio - pinoli - caviale - patate
Prodotto da bovini allevati localmente, latte, caviale oscietra, rosti di patate novelle
Matošević – Zelena Grimalda 2020. (Magnum)

—

Gamberi – Topinambur – Tartufo bianco
Confit di rossi, crema, farfalle, scaglie
Meneghetti – White 2023. (Magnum)

—

Rombo – cipolle – piselli estivi
Scottato e fatto riposare nella birra, una tartina francese alla cipolla, brodo fermentato
Radovan – Capeletto 2023. (Magnum)

—

Maiale – animelle – anguilla
Arrosto, raviolo cinese cotto al vapore in salsa affumicata al pepe nero
Dobravac – Simfonija 2016. (Magnum)

—

Dentice – melanzana – koji
Cotto intero al forno e servito direttamente dal pass, miso e salsa olandese
Damjanić – Identity 2022. (Magnum)

—

Anatra - porro - pompelmo
Petto frollato al sale e scottato in padella, confit di coscia e cuori, abbrustolito e caramellato, succhi
Medea – Punta Greca 2020. (Magnum)

—

Fico, uovo, finocchio, miele
Fichi estivi conservati e pressati, crema di finocchio, miele e schiuma di latte
Benvenuti – San Salvatore Muškat 2017.