

31.12

# Cenone di Capodanno

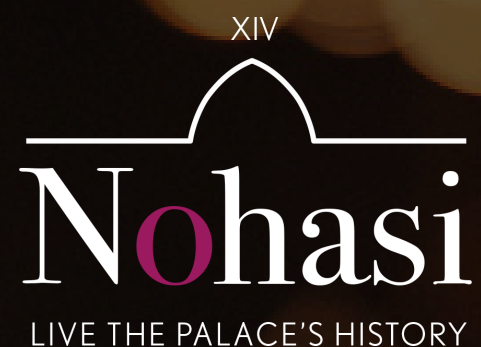
ENCHANTING NEW YEAR'S EVE

WWW.NOHASIPALACE.COM

XIV  
Nohasi  
LIVE THE PALACE'S HISTORY

PER INFO E PRENOTAZIONI 0836 210616

# 31.12 Cenone di Capodanno



## **BENVENUTO**

Gambero rosso, cremoso agrumato

## **ANTIPASTO**

### ***Tra terra e mare***

Vellutata di lenticchie, battuto di calamaro CBT, polpo, pane al sentore di timo

## **PRIMI**

### ***Onda di Champagne***

Risotto acquerello sfumato allo Champagne, gambero viola e la sua essenza, estratto di basilico

### ***Nel cuore del bosco***

Panciotti ripieni di finferli e fontina, crema di finferli, tartufo nero

## **SECONDO**

### ***Equilibrio del mare***

Filetto di ombrina, finocchio, salsa all'arancia

## **DESSERT delle 23.59**

Tiramisù al panettone

La serata sarà  
animata da...

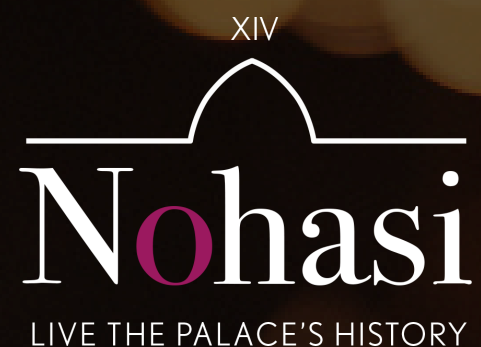


**€ 135 / persona**

*Dinner + After dinner  
with 1 Drink*

**€ 50 / bambino/a**

# 31.12 Cenone di Capodanno



**VINO IN ABBINAMENTO (1 bottiglia ogni 2 persone)  
a scelta tra**

## **BIANCO**

Verdeca Salento, Cantine Sammarco - 100% Verdeca  
*Sentori di albicocca, fiori bianchi e rosmarino*

## **ROSATO**

I.G.P. Salento rosato, Cantine Sammarco - 100% Negroamaro  
*Sentori di lampone, gelso rosso e melograno*

## **ROSSO**

I.G.P. Salento rosso, Cantine Sammarco - 100% Primitivo  
*Ventaglio profumato di gelso, succo di mirtilli  
e leggere note di mentola*

## **CHAMPAGNE**

Reflezione R. 021 Champagne, Lallier, 51% Chardonnay,  
29% Pinot nero

La serata sarà  
animata da...



**€ 135 / persona**  
Dinner + After dinner  
with 1 Drink  
€ 50 / bambino/a