



\*\*\*\*\*  
VILLA CARIBE

RESTAURANT · RESORT & SPA

*Cenone di San Silvestro 31.12.2024*

## Il Menu Mare

### AMUSE – BOUCHE

Chandon Garden Spitz, arancia e rosmarino.  
Cappesante al barbecue, cocco e semi di papavero, germogli.

### ANTIPASTO

Guance di baccalà in tempura al nero, mousse di broccoli e gelée di rapa rossa.  
Salmon scozzese, le sue uova e finocchi.  
Mazzancollette locali alla Catalana.

### PRIMO PIATTO

Lunette di nostra produzione con cernia di capo Calavà, pistacchi DOP di Bronte  
e ciliegino confit.

### SECONDO PIATTO

Dentice rosso ai profumi d'Autunno con ortaggi sous vide.

### PRE DESSERT

Bloom mandarino e mango Kent.  
I lievitati di nostra produzione.

### LA CANTINA

Vino Consigliato in abbinamento  
Selezione Luca Maroni:

Cantine Duca di Saragnano Puglia Fiano di uve leggermente appassite  
Franciacorta

Zampone artigianale, le lenticchie dell'altopiano di Castelluccio.  
ALMA: l'Acqua leggermente frizzante ed effervescente naturale.  
Il Gran Caffè. I digestivi. Bibite.





\*\*\*\*\*  
VILLA CARIBE

RESTAURANT · RESORT & SPA

*Cenone di San Silvestro 31.12.2024*

## Il Menu Monti

### AMUSE – BOUCHE

Chandon Garden Spitz, arancia e rosmarino.  
Bao al vapore, pulled beef maio alla paprica, germogli.

### ANTIPASTO

Porcini in crosta di polenta, zucca e bacon crispy.

### PRIMO PIATTO

★  
Quadrotti di nostra produzione con burrata pugliese, porro croccante,  
burro della Normandia.

### SECONDO PIATTO

Biisket C.B.T. con ortaggi sous vide

### PRE DESSERT

Bloom mandarino e mango Kent. ★  
I lievitati di nostra produzione.

### LA CANTINA

Vino Consigliato in abbinamento  
Selezione Luca Maroni:

Cantine Duca di Saragnano Puglia Fiano di uve leggermente appassite  
Franciacorta

Zampone artigianale, le lenticchie dell'altopiano di Castelluccio.  
ALMA: l'Acqua leggermente frizzante ed effervescente naturale.  
Il Gran Caffè. I digestivi. Bibite.

