



LA GAVIOTA del Atlántico

CAPODANNO 2025 / 2026

APERITIVO DI BENVENUTO

Mimosa Aurea del Tramonto

Una bollicina agrumata e brillante che apre la serata con freschezza e note solari.

ANTIPASTI

Brezza Calda di Montagna e Miele

Crostoni di pane dorato con Brie fuso, speck croccante e miele delle Canarie.

Sinfonia Iodata delle Tre Acque

Salmone affumicato su scorza d'arancia

Cocktail di gamberi in salsa classica montata

PRIMI

Vellutata di Pistacchio sotto Paccheri di Capra

Paccheri artigianali su crema di pistacchi siciliani, delicata crema a capra e cipolla croccante.

Scrigno Croccante al Profumo di Mare

Riso con zucchine e gamberi in crosta dorata.

SECONDI

Velo di Salmone all'Oro di Limone

Filetto di salmone al limone zucchino liquido
pastella di cappeti e crispy asparagi.



Arrosto delle Erbe Nobili e Vino Bianco

Carne arrosto alle erbe aromatiche, accompagnata da patate al rosmarino e carotine carmelate.

DOLCE

Sua Maestà il Cannolo Siciliano

Cialda croccante con ricotta cremosa al sentore siculo.

AUGURI DELLA TRADIZIONE

Brindisi di Mezzanote

Cotechino e Lenticchie del Buon Auspicio

Una fetta di fortuna