



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 miche dele Canarie.

Sinfonia Iodata delle Tre Acque

Salmone affumicato su scorza d'arancia

Cochtail 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

Fileto di salmone al limone zecchino 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 carzmellate.

DOLCE

Sua Maestà il Cannolo Siciliano

Gialda croccante con ricotta cremosa al sentore siculo.

AUGURI DELLA TRADIZIONE

Brindisi di Mezzanotte

Cotechino e Lenticchie del Buon Auspicio

Una fetta di fortuna

Per informazioni e prenotazioni. 602 981 106 / 660 981 996