



*La Rivesca dei Due Mari*  
RISTORANTE

2025

# GRAN GALÀ E CENONE DI CAPODANNO

Cocktail di Benvenuto  
Bollicine Metodo Classico  
Vol au Vent, Canapè, Sarchette al Prosecco

\*\*\*\*\*  
Per Cominciare

Filati di Salmone Selvaggio dall'Alaska con Chicchi di Melagrana  
Baccalà Monticciato al Latte con Guanciale Croccante  
Insalatina di Gamberi e Funghi Prataioli Marinati  
Polpo Caramellato su Crema di Ceci alla Curcuma

\*\*\*\*\*  
Per Continuare

Risottino Carnaroli con Code di Gamberi e  
Bottarga di Muggine  
Basilata di Grano Ruscello ai Frutti di Mare  
con Calamari e Carciofi

\*\*\*\*\*  
Secondi Piatti

Pauro del Tirreno al Sale Marino  
Spiedino di Gamberoni e avocado con Polvere di Liquirizia  
Perle di Pasta Fondenti  
Chips di Zucchine

Deserti

Soffiato Ghiacciato al Limone

\*\*\*\*\*  
Charlotte alla Frutta

\*\*\*\*\*  
Soffio di Dolce Neve su Tenzro Pandoro

\*\*\*\*\*  
Dalla Cantina "Rivesca"

Vino Bianco Chardonnay Tre Venti Sicilia D.o.c.  
Spumante Mionzilo di Valdobbiadene Docg  
La Malvasia delle Lipari

La serata sarà allietata dalle dolci note del violino della maestra Sharon Scalera  
e dall'inconfondibile voce del maestro Giovanni Pispisa

Dopo la mezzanotte DJ Set 70-80-90-2000

