



Cenone di Capodanno a La Porta Restaurant

Descrizione

Per dare il benvenuto al 2024, la brigata condotta dallo chef Pasquale D'Aniello ha predisposto un menu d'eccezione che si potrà mangiare con una bella musica di sottofondo

Per chi trascorre il Capodanno a Bologna, **La Porta Restaurant** propone un menù studiato per l'occasione e accompagnato da un intrattenimento musicale dal vivo con piano e voce a cura del maestro **Riccardo Roncagli**.

Il ristorante situato in via Stalingrado, in prossimità di Porta Europa, si conferma tra i più spaziosi ed eleganti della città e quindi perfetto per festeggiare le occasioni speciali come il Cenone di San Silvestro. La Porta Restaurant, infatti, oltre ad una proposta gastronomica attenta e golosa offre un servizio accurato, una zona riservata agli aperitivi, una confortevole *cigar room* e una ricca cantina con le migliori etichette italiane e internazionali. Da non trascurare il parcheggio videosorvegliato con possibilità di ricaricare l'auto elettrica.

Il menu di Capodanno a La Porta Restaurant

Tanti i piatti del menu ideato dallo chef partenopeo **Pasquale D'Aniello e dalla sua brigata**. D'Aniello, da sempre legato alla tradizione culinaria della sua terra natia, sperimenta nuovi sapori e tecniche, tenendo conto della stagionalità degli ingredienti per una cucina sostenibile e dai sapori intensi.



La proposta comprende ricette creative e raffinate: **Battuto di tonno rosso**, gel di sedano e aglio nero di Voghiera; **Anguilla delle valli di Comacchio** glassata all'unagi, carpaccio di Daikon e radice di wasabi; **Gnocco di carota viola** ripieno di tartare di gallinella, cavolfiore e brodetto di canocchie; **Riso Maratelli 1914**, ostrica Gillardeau, burro affumicato e polvere di cime di rapa; Rombo chiodato, finocchio, broccoletti e vaniglia; **Gelato allo yogurt**, curd al mandarino e fava tonka, crumble alle mandorle, gel agli agrumi e zest di pompelmo.

E...allo scoccare della **mezzanotte**, dopo l'atteso brindisi con un calice di bollicine, via libera a **cotechino e lenticchie**, seguiti da frutta fresca e secca, e da panettoni e pandori artigianali accompagnati da crema inglese calda.

Il costo della cena, comprensivo della performance musicale, è di **140 euro a persona** e comprende cena, servizio, intrattenimento musicale e brindisi di mezzanotte con champagne. Acqua e vini esclusi.

Per maggiori informazioni e prenotazioni: tel. 051 415 9491; **E-mail:**
restaurant@laportadibologna.it | www.laportadibologna.it

Data di creazione

2023/12/30

Autore

redazione