



Sanremo: a Capodanno, un veglione speciale al ristorante Buca Cena

Protagonisti il magnifico scenario del Campo Golf di Sanremo, il menu gastronomico preparato dagli Chef Davide Bisato e Andrea Scarella, la musica di Mauro Neuhoff e ovviamente gli oltre 150 partecipanti alla serata.



Fervono i preparativi al Ristorante Buca Cena di Sanremo in vista della festa per il Veglione di San Silvestro. Protagonisti il magnifico scenario del Campo Golf di Sanremo, il menu gastronomico preparato dagli Chef Davide Bisato e Andrea Scarella, la musica di Mauro Neuhoff e ovviamente

gli oltre 150 partecipanti alla serata.

Il menu prevede: aperitivo di benvenuto con Salmone e flûte di Prosecco, Gli Antipasti con Tris di tacos all'italiana (Tartara di tonno, riccia e

arancia, Gambero rosso e nocciola, Caviale beluga e panna acida) e ostrica in tempura con salsa agrodolce, i primi piatti con Plin di anatra all'arancia saltati con burro Ocellati e pepe di Sichuan e a seguire Risotto al limone candito e scampo glassato, il secondo con Pavé di ombrina scottata, flan di topinambur e vellutata leggera di bagna càuda, il dessert con Tortino di cioccolato ai lamponi, croccante di wafer e nocciola. Non mancheranno cotechino e lenticchie, uva, noci, mandarini. Vini

dell'Azienda agricola Montalbera: Cuvée Blanche Spumante Extra dry e Calypos Langhe DOCG 2017.

Acqua minerale, caffè e parcheggio sono compresi nel prezzo di 130,00 € per persona. Menu bambini: 35,00 € per persona. Solo su prenotazione (Tel.: +39 0184 557442; info@bucacena.it).

Buca Cena Buca Cena è un'oasi protetta all'interno del circolo da Golf degli Ulivi di Sanremo. È raggiungibile in cinque minuti ma è senza i rumori del centro, è circondata da prati verdi dove gli alberi prendono il posto dei soliti palazzi, è lontana dallo smog e da qualunque altro elemento possa disturbare un pasto perfetto. Buca Cena propone ai suoi ospiti una carta delle pietanze che contiene i grandi classici della gastronomia italiana e francese, nonché tutti i sapori tipici della cucina ligure così come da tradizione o rivisitati in chiave moderna al fine di stuzzicare occhi e palato.

La filosofia di Buca Cena descrive la ristorazione come una sorta di food therapy alla ligure, cioè dal prezzo contenuto, per la quale l'atto stesso del mangiare diventa un formidabile antistress. La condizione affinché questa "terapia" abbia effetto, cioè affinché attraverso il palato si rilassino anche il corpo e lo spirito, è una sola: gustare dell'ottimo cibo lontani da ogni fonte di disturbo. In dialetto sanremasco "Buca Cena" significa "Bocca piena", nel gergo golfistico vuol dire aver fatto un ottimo punteggio.

Informazioni per il pubblico: Ristorante Buca Cena - Via Campo Golf 5918038 Sanremo IM - Tel. +39 0184 55 74 42

info@bucacena.it FB @bucacena

