



MENÙ CAPODANNO 2017

GLI ANTIPASTI DELLA TERRA - LANDFOOD STARTERS

TORTINO DI RICOTTA DI PECORA AGLI AGRUMI E GRANELLA DI PISTACCHIO
FAGOTTINO DI SPECK E BUFALA CON SCAGLIE DI MANDORLE
E RIDUZIONE BALSAMICA

BON BON FARCITO AL TALEGGIO E SALSA MEDITERRANEA

I PRIMI DELLA TERRA - LANDFOOD FIRST COURSE

TONNARELLI AL RAGÙ DI FARAONA E TARTUFO NERO
RAVIOLI RADICCHIO, ASIAGO DOP IN SALSA DI FAVE TOSTATE, NOCI E PECORINO.

I SECONDI DELLA TERRA - LANDFOOD MAIN COURSE

INVOLTINO DI FILETTO DI MANZO AI MIRTILLI IN CROSTA DI PASTA FILLO
E MINI SOUFFLÉ DI CAROTE
COTECHINO E LENTICCHIE

I DOLCI - DESSERTS

DOLCE DELLO CHEF
PANETTONE E SPUMANTE



GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOODS STARTERS

SALMONE AFFUMICATO AL TÈ VERDE SU CRUMBLE DI SESAMO NERO
E ANACARDI E SFERA GELATO ALLA MELA VERDE

TORTINO DI PATATE AL LIME CON POLPO ALLA CATALANA

MILLEFOGLIE DI SEPIA E FINOCCHIO GRATINATO ALLE ERBE
IN SALSA DI PISELLI

I PRIMI DEL MARE - SEAFOODS FIRST COURSE

TONNARELLO AL BATTUTO D'ASTICE E PACHINO AROMATIZZATO
AL DRAGONCELLO CON SCAGLIE DI PECORINO BUCCIA NERA
PACCHERI AL BACCALÀ MANTECATO CON FASOLARI E LEMONGRASS

I SECONDI DEL MARE - SEAFOOD MAIN COURSE

TURBANTE DI BRANZINO IN CROSTA DI MANDORLE E
VERDURE LOLLIPOP

COTECHINO E LENTICCHIE

I DOLCI - DESSERTS

DOLCE DELLO CHEF
PANETTONE E SPUMANTE

INTRATTENIMENTO E PIANO BAR

BALLI

VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE)

SYRAH PER MENU' TERRA

GRILLO PARLANTE PER MENU' MARE

