

Menu capodanno 2017 OS CLUB

CESTINO DI PANE

*Bottoncini ai pomodorini secchi
Bottoncini di kamut uvetta e pinoli
Bottoncini classici
Bottoncini noci e miele
Focaccia genovese
Grissini al papavero
Pane casareccio*

Il tutto servito con burro salato con prezzemolo e zeste di limone

ANTIPASTI

*Gran tagliere di montagna:
Parma Oro King, Capocollo di Martina Franca, Culatello di Zibello, lonza di maiale, lardo di Colonnata e cacciatorini al tartufo*

Assiette di formaggi servito con miele e mostarde:

Ricottine di castagne e noci, ovoline di bufala campana con polvere di pistacchi di Bronte, hercle al vino rosso, Poggio Volparo alle nocchie e toma stagionata

*Tris di caldi:
Millefoglie di melanzane, burrata e carasau
Insalata di bollito in salsa verde
Carciofi alla romana*

PRIMI

Ravioli ripieni di pecorino e pinoli con guanciale croccante e pere caramellate

Mille chicchi provola, champagne e funghi galletti

SECONDO E CONTORNI

Gran centrotavola con:

*Guancia di manzo brasata al vino rosso e alloro
Stinco di vitella cotto a bassa temperatura con bronise di verdure in agrodolce*

con contorno di

Patate arrosto, Caponatina di verdure in agrodolce, insalata di spinaci noci e grana

DOLCI (al Buffet)

Buffet di dolci fatti in casa dalla nostra pasticceria e un buffet di panettoni e pandori con varie salse e torrone

Inoltre, dopo la mezzanotte sarà servito al buffet, lenticchie e cotechino