



MENU CENONE DI CAPODANNO

TAGLIERI DEI FORMAGGI

Bocconcini di mozzarella
Nodini di bufala
Forma di Grana Padano a scaglie
Pecorino
Re nero
Marmellata chiara alla cannella e pepe bianco
Miele di acacia e miele di castagno

ANGOLO DEI SALUMI

Schiacciata romana
Corallina
Finocchiona
Mortadella con pistacchi
Coppa piacentina con gnocco fritto
Prosciutto crudo di Parma
Prosciutto di Praga
Culatello

IL PESCE

Alici marinate al lime
Gamberetti in salsa rosa
Insalata di polpo con patate e zenzero
Salmone affumicato al taglio con burro
e crostini tostati
Pesce bianco alla catalana

LE BRUSCHETTE

Con salsiccia olio Evo e timo
Con crema di salmone
Alle olive taggiasche
Ai carciofi e mentuccia
Con pomodoro basilico e origano

LE VERDURE

Verdure miste al forno
Melanzane alla parmigiana
Bastoncini di verdure fresche con oli aromatizzati
Olive marinate all'arancia e peperoncino
Sottaceti & sott'olio
Insalata russa

LE FRITTATINE

Con erbe
Alle patate e ginepro
Al prosciutto
Ovetti design

IL CARTOCCIO DEI FRITTI

Mozzarelline impanate e fritte
Verdure pastellate e dorate

PRIMI PIATTI SERVITO

Lasagne al forno
Crespelle vegetariane

SECONDI PIATTI SERVITO

Tacchino al forno con patate al rosmarino
Cima di vitello ripiena

I DOLCI DI BENEDETTA

Tarletta di frolla con frutti di bosco e castagne
Tiramisù con gocce di cioccolato
Barattolino di cioccolato al peperoncino

PANETTONE FAI DA TE

Panettone & Pandoro con:
Crema inglese
Panna
Cioccolato al latte
Cioccolato bianco
Cioccolato fondente al rum
Scaglie di cioccolato
Nocciole
Frutti di bosco

VINI

"Frascati superiore" Castel de Paolis
"Colle della Luna" Valcalepio 2010
1 bottiglia di vino ogni 2 persone
Brindisi con bollicine italiane
"Monzio Compagnoni"
Franciacorta Brut doc 2009

ADULTO 85,00 € • BAMBINI FINO A 12 ANNI 30,00 €

DOPO LA MEZZANOTTE: INGRESSO, DJ SET CON 1 DRINK 30,00 € PER PERSONA

New Year's Eve 2015