

Capodanno 2020 Giolitti Eur

Menù Adulti

- Cocktail di Benvenuto con Piccoli Sfizi dello Chef.
- Mini tartare di Tonno con Lime e Mandorle Tostate.
- Carpaccio di Spada Affumicato su Letto di Valeriana e Melograno.
- Raviolino di Ricotta con ragù di Ricciola e Pomodorini Confit al Limone.
- Vellutata di Ceci e Rosmarino con Polpo Rosticciato alle Erbe e Pasta Fritta.
- Trancio di Orata in Crosta di Bacon e Pasta Kataifi su Crema di Patate al Prezzemolo.
- Insalatina Gioli con Spinacino, Pinoli Tostati e Vinaigrette.
- Crema al Mascarpone con Crumble di Pandoro Giolitti e Frutti di Bosco.
- Saverin di Gelato Giolitti.

- Acqua Panna e San Pellegrino.
 - Chardonnay Culbianco Spaccafico.
 - Primitivo Balia Nera Spaccafico.
 - Spumante Marton.
- ...a seguire Cotechino con Lenticchie!