

MENU CAPODANNO 2020

TARGET RESTAURANT

Antipasti

- Tartare di manzo mantecata all'uovo con timo maggiorana salvia e senape
 - Polenta fritta con mousse al gorgonzola e lamelle di tartufo di Norcia
- Ceviche di salmone marinato agli agrumi con mango e finocchietto selvatico
 - Battuta di tonno con insalatina di campo e arance in salsa vinegrè

Bis di Primi

- Orecchiette di Gragnano con pecorino di Picinisco pepe di Sarawak, funghi porcini e guancialetto croccante
- Mezzo pacchero del Gran Sasso con frutti di mare, asparagi, bottarga e porro

Bis di Secondi

- Sfilacci di manzo con brunoise di zucca e uvetta passa sfumato al Vermentino di Gallura con capellini di peperoni d'orati e olive taggische
- Involtino di orata con spinacino al burro, speack della Val Pusteria su hummus di ceci con purè di novelle al taleggio

Dessert

- Semifreddo al torroncino e pistacchi con salsa al cioccolato
- Brindisi di Mezzanotte e lenticchie e cotechino

Dolci di Natale

Bevande

- 1 bottiglia di Vino ogni 4 persone
- 1 bottiglia di Prosecco ogni 4 persone