

CAPODANNO D'ITALIA *Glam Night*

HOTEL AURELIA ANTICA

CENA SERVITA

Menù Pesce

Starter

Bon bon di pasta fillo con cuore di parmigiana di melanzane
Petalì di culatello di Zibello

Burratina salentina su pesto di broccolo romanesco e gherigli di noci

Primo

Carnaroli mantecato al Castelmagno, zafferano e fiori di zucca

Raviolacci ricotta e spinaci con ragù di polpo verace e pistacchi di Bronte

Secondo

Trancio di salmone selvaggio con olive, capperi e datterini gialli e rossi

Flan di patate sfogliate con broccolo romanesco

La Tradizione

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Dessert

Panettone artigianale con crema chantilly al bacio e scaglie di torrone alla nocciola

Menu di Carne

Starter

Bon bon di pasta fillo con cuore di parmigiana di melanzane
Petalì di culatello di Zibello

Burratina salentina su pesto di broccolo romanesco e gherigli di noci

Primi

Carnaroli mantecato al Castelmagno, zafferano e fiori di zucca.

Raviolacci ricotta di pecora e pistacchi su crema di zucca mantovana e guanciaie croccante.

Guanciaie di manzo brasato al cesanese ed erbe aromatiche

Patate al forno con pomodorini e olive taggiasch.

La tradizione

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Dessert

Panettone artigianale con crema chantilly al bacio e scaglie di torrone alla nocciola

Dalla cantina
Vino bianco
Acqua naturale e
leggermente frizzante
Spumante
Soft drink

Una bottiglia di vino ogni
4 persone