



MENU' VEGLIONE DI SAN SILVESTRO 31.12.2018

La fantasia del mare

Terrina di polipo di scoglio e seppia alla filangé
di finocchio e arance di Sicilia
Tartare di tonno rosso su dischetto di polentina gialla
al tartufo dell'Appennino
Reale di crostacei: aragostella e mazzancolla al vapore
e marinata alla catalana

I profumi della terra

Fiocco di prosciutto modenese e melone bianco
Strudel salato alle erbe di campo
in crema di crescenza e noci
Fiore di bresaola valtellinese con cavolo
Tartelletta di brisée alla spuma di ricotta
e miele d'acacia

Millefoglie di sfoglia fresca al salmone norvegese,
gamberi e profumo di basilico gratinata al reggiano

Orzotto tirato alla crema di zafferano,
salsicetta nostrana e carciofi croccanti

Sorbetto al mandarino

Chateaubriand di filetto di Angus
su misticanza e trionfo di porcini e pachino scottati

Cuore di pesce spada del Mediterraneo
in riduzione di lime e melograno
con gamberone flambato e granella di pistacchio

Armonia di vaniglia al Gran Marnier
con fragoline con fondente

Stappiamo le bollicine
per il brindisi augurale di Mezzanotte !!!

Goloserie del Capodanno:
Buffet di Frutta fresca di stagione
Buffet di Piccola pasticceria artigianale

Cotechino e lenticchie

Acqua minerale
Sangiovese e Trebbiano dei colli di Romagna
Bollicine dalle cantine italiana