

Gran Galà di San Silvestro - 2017/18

euro 90,00 p.p.

Ore 20.00 - Aperitivo di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e piccoli amuse-bouches assortiti

Ore 21.00 - Inizio cena con Assiette di antipasti misti:

Petto d'anatra all'aceto balsamico su crema di broccoli e chicchi di melagrana
Culatello emiliano con bocconcino di mozzarella di bufala campana
Semi sfera di ricotta di pecora mantecata agli agrumi e tartare di salmone norvegese
Gambero del Pacifico al vapore e lamponi su maionese all'arancia

Bis di primi piatti:

Risotto mantecato alla robiola con astice canadese confit e sfumato al Valdobbiadene
Ravioli di grano saraceno farciti con brisaola e formaggio di Fossa su
crema di mais e granella di pistacchi

Bis di secondi piatti:

Deintice arrosto con agretto di lamponi e carciofi delle Murge rosolati alla Vernaccia
Spinacino di vitello ripieno di speck dell'Alto Adige e castagne con
glassa all'anice stellato e patata soffice affumicata

Ore 24.00 - Brindisi con bottiglia al tavolo di Spumante Brut "Cuvée Platinum" e
panettone con crema inglese calda

Ore 00.30 - Assaggio di cotichino e lenticchie per augurarvi un meraviglioso 2018

Bevande - Vino bianco: Falanghina dei Campi Flegrei (Cantine Astroni) 1 bott. x 2 pax
Vino rosso: Aglianico del Sannio (Cantine Astroni) 1 bott. x 2 pax
Bibite analcoliche - Acqua naturale e frizzante
Caffè e digestivi vari.

Menù per bambini al di sotto dei 10 anni 40,00 euro

Prosciutto crudo e cotto con bocconcini di bufala campana
Gnocchetti di patate gratinati con pomodoro e mozzarella di bufala
Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte

La serata sarà allietata con musica dal vivo della "Familia Loca" gruppo cubano.
Si avvisano i signori clienti di informarci in anticipo su eventuali intolleranze alimentari.
Alla conferma della prenotazione si richiede un acconto del 20%.