

Le 3 proposte da asporto curate dai nostri Chef per Capodanno!

Menù Silver € 25

FINGER

- Mini quiche con pancetta e zucchine
- Pan brioche al nero farcito
- Panna cotta al salmone ed erba cipollina
- Mini toast tartufato

PRIMI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Rosetta farcita con Praga affumicato e Monte Veronese su crema di Parmigiano
- Gnocchi di semolino con pomodoro confit e burrata
- Trucioli alla mediterranea, pomodorini, olive taggiasche e capperi con tonno fresco

SECONDI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Guancia di vitello, polenta fresca in carta fata
- Cotechino con lenticchie e purè di carote profumate al limone
- Cartoccio di polpo alla mediterranea su crema di patate

AGGIUNTE

- Branzino in crosta di sale - su quotazione
- Degustazione Formaggi Gold - € 15
Beaufort d'alpeggio
Shropshire Blue
Holzhofer svizzero di latte vaccino crudo
Bitto d'alpeggio
Mostarda e confettura in abbinamento
- Degustazione Formaggi Silver - € 12
Burratina campana fresca
Mimolette francese di latte vaccino crudo
Castelmagno d'alpeggio piemontese
Camembert
Mostarda e confettura in abbinamento

DOLCI

- Monoporzione di Capodanno - € 9
- Torta di Capodanno - € 45
- Tronchetto di Capodanno - € 45

Menù Gold € 35

FINGER

- Cestino con gamberi e pachino
- Sempremorbido gorgonzola e noci
- Spuma di parmigiano e fichi agrodolci
- Millefoglie di affumicati di mare

PRIMI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Tortelloni verdi con ripieno di mortadella e crema di parmigiano
- Gnocchi di semolino con ragù ai frutti di mare
- Parmigiana di melanzane con burrata campana fresca

SECONDI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Faraona alle castagne su crema di topinambur
- Turbante di orata con spaghetti di verdure e crema di burrata affumicata
- Macaron al nero di seppia con tartare di tonno e crema wasabi

AGGIUNTE

- Torre di aperitivi - € 65
80 piccoli pan brioches in 8 gusti:
salmone, tonno, alici, gamberi, ovetto quaglia, verdure
- Panettone gastronomico salato pesce - € 75
8 mini tramezzini di morbido pan brioches in 5 farciture: salmone con french dressing all'erba cipollina, tonno marinato con crema leggera al lime, spada affumicato con spalmabile al wasabi, gamberi al vapore con salsa cocktail e lattuga, burro montato alle acciughe con alici del Cantabrico e pomodorini confit
- Composizione aperitivi misti: vassoio assortito con 20 pezzi 5 gusti da 4 pezzi cad - € 30
Gamberi e avocado
Salmone e french dressing
Alici e pomodorino confit
Paninetto al nero di seppia con tonno e wasabi

DOLCI

- Monoporzione di Capodanno - € 9
- Torta di Capodanno - € 45
- Tronchetto di Capodanno - € 45

Menù Luxury € 60

FINGER

- Macaron di tonno
- Cestino di foie gras e confettura ai mirtilli
- Pan brioche farcito con crema di salmone aromatizzata al timo
- Gambero kataifi e avocado

PRIMI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Paella ai frutti di mare, carne e verdure
- Paccheri con astice, scampi, gamberi e pomodoro confit
- Ravioli al radicchio su crema di caprino profumato al tartufo bianco d'Alba

SECONDI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Crudità miste di pesce con frutta esotica e salse in abbinamento (lime e basilico + zafferano e yogurt)
- Filetto di vitello marinato al miele e balsamico di Modena, cavolo rosso brasato, uvetta mele arrostiti con scalogno caramellato
- Tataki di tonno marinato al miso su fregola sarda su crema di pane e mandorle

AGGIUNTE

- Panettone gastronomico salato carne - € 75
8 mini tramezzini di morbido pan brioches in 5 farciture
- Gran Antipasto di Mare (assortimento pesce cotto per 2 persone) - € 50
2 Scampi rosa
2 Gamberi di Mazzara del Vallo
2 Mazzancolle dell'Adriatico
2 Capesante dell'Atlantico
2 Mezze aragostelle
2 Cannocchie

DOLCI

- Monoporzione di Capodanno - € 9
- Torta di Capodanno - € 45
- Tronchetto di Capodanno - € 45

Promo Vini

- Prosecco Valdobbiadene Gregoletto - € 9
- Franciacorta Contadi Castaldi Brut - € 16
- Franciacorta Bellavista Brut Alma (0,75 l) - € 25
- Franciacorta Cà del Bosco Satèn (0,75 l) - € 33
- Ferrari Perlé Millesimato (0,75 l) - € 28
- Ferrari Perlé Rosé Millesimato (0,75 l) - € 35
- Champagne Laurent Perrier Brut (0,75 l) - € 40