

Le proposte da asporto curate dai nostri Chef per Capodanno!

Menù Silver € 25

APERITIVI

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

PRIMI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Parmigiana di melanzane con burrata campana fresca (vegetariano)
- Gnocchi di semolino con pomodoro confit, burrata e melanzane, ricotta affumicata (vegetariano)
- Tortellini emiliani in crema di parmigiano

SECONDI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Hamburger con cotechino e salsa verde
- Carciofi in oliocottura su crema di Parmigiano e bottarga (vegetariano)
- Cartoccio di polpo alla mediterranea su crema di patate

AGGIUNTE

- Degustazione Formaggi Gold - € 20
Blumen
Shropshire Blue
Holzhofer svizzero di latte vaccino crudo
Bitto d'alpeggio
Mostarda e confettura in abbinamento
- Panettone gastronomico salato misto Carne e Pesce - € 75
Panettone salato misto carne e pesce formato da piccoli tramezzini in 4 differenti farciture. Totale 48 pezzi.
- Pandoro gastronomico salato Mare - € 85
Pandoro salato gusto mare formato da piccoli tramezzini in 4 differenti farciture. Totale 48 pezzi.
- Torre di aperitivi - € 85
Pan brioche ricoperto da piccoli assaggi fino a massimo 6 gusti differenti. Totale 108 pezzi.

Menù Gold € 35

APERITIVI

- 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 di frutti di mare
- Parmigiana di melanzane con burrata campana

SECONDI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Guancia di vitello, polenta fresca in carta fata
- Salmone marinato, stracciatella e pan brioche con pomodorini confit
- Macaron di tonno con crema al wasabi

- Composizione aperitivi misti - € 30
vassoio assortito con 20 pezzi
5 gusti da 4 pezzi ciascuno
Gamberi e avocado, salmone e French dressing, alici e pomodorino confit, paninetto al nero con tonno e wasabi
- Gran Antipasto di Mare - € 50
assortimento pesce cotto per 2 persone
2 scampi rosa
2 gamberi di Mazara del Vallo
2 mazzancolle dell'Adriatico
2 capesante dell'Atlantico
2 mezze aragostelle
2 canocchie
tonno e salmone

Menù Luxury € 100

APERITIVI

- Salmone marinato, stracciatella e pan brioche con pomodorini confit
- Cestino di foie gras e confettura di mirtilli
- Pan brioche farcito con crema di spada affumicata aromatizzata al timo
- Gambero kataifi e avocado

ANTIPASTI - 1 a scelta tra:

- Salmone marinato, stracciatella e pan brioche con pomodorini confit
- Macaron di tonno con crema al wasabi
- Maritozzo con burrata e alici del Cantabrico

PRIMI PIATTI - 1 a scelta tra:

- Paella ai frutti di mare
- 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)
- Trancio di ombrina in dolce cottura su caponatina di melanzane e olive taggiasche
- Catalana di gamberi e scampi con crema ai tre pomodori

DOLCI

- Monoporzione
Capodanno € 10
O'clock € 13
- Tronchetti di Capodanno
Tronchetto Classico € 45
Tronchetto Santa Express € 60
Tronchetto Igloo € 45