

MENU' DI S.SILVESTRO 2015

APERITIVO

- vassoi di crostini misti: con verdure ,speck d'anatra affumicato,robiola alle erbe, gamberetti e lime,salmone all'aneto,ovine di quaglia e acciughe,ciliequine con pomodoro rosso,pate' di fegatini e scalogno marinato,bresaola e erba cipollina

PRIMI

- CAPPELLETTI CON FONDUTA DI RADICCHIO TREVIGIANO,BACON,PINOLI IN CARTA FATA
- CANNELLONI VERDI CON DADOLATA DI VERDURE E FORMAGGIO FONDENTE

SECONDI

- SUPREMA DI POLLO SAPORITO ALLE OLIVE CON VERDURE IN CARPIONE
- COTECHINO DELLA TRADIZIONE CON DUCHESSA DI PATATE E GELE' DI LENTICCHIE

- DESSERT

- CREMINO DI MASCARPONE ALLO ZABAIONE CON SALSA DI CIOCCOLATO

- TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

-
PANE

€ 25,00 A PERSONA

MENU' DI S.SILVESTRO 2015

APERITIVO

- vassoi di crostini misti: con verdure ,speck d'anatra affumicato,robiola alle erbe, gamberetti e lime,salmone all'aneto,ovine di quaglia e acciughe,ciliegine con pomodoro rosso,pate' di fegatini e scalogno marinato,bresaola e erba cipollina

PRIMI

- CAPPELLETTI CON FONDUTA DI RADICCHIO TREVIGIANO,BACON,PINOLI IN CARTA FATA

SECONDI

- SUPREMA DI POLLO SAPORITO ALLE OLIVE CON VERDURE IN CARPIONE

- DESSERT

- CREMINO DI MASCARPONE ALLO ZABAIONE CON SALSA DI CIOCCOLATO

- TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

-
PANE

€ 18,00 A PERSONA