

MENU' DI S.SILVESTRO 2016

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

- CREPELLA CON FONDUTA DI MOZZARELLA E VERDURE
- CAPRICCIO DELLO CHEF CON SALSIA MORNAY

SECONDI

- FARAONA ALLO SPECK CON FAGOTTINO DI MELANZANE
- CARRE' DI MAIALE ALLE ERBE CON VERDURE IN CARPIONE
- INSALATA DI ORZO PERLATO CON ZUCCA CAVOLO VERDE E RADICCHIO MARINATO

DESSERT

- MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON FICHI CARAMELLATI E SALSIA ALLA VANIGLIA
- TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

-
PANE

€ 25,00 A PERSONA

Il servizio prevede il ritiro presso la nostra azienda oppure la consegna al domicilio con una maggiorazione in base alla distanza

MENU' DI S.SILVESTRO 2016

APERITIVO RINFORZATO

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

erba cipollina

aperitivi caldi

- Bigne' alla fonduta,cannolini al tonno , prugne secche e bacon,mini-strudel allo speck,tortini di riso ,clafutis alle verdure,spiedini con polpettine e verdure,

- CAPRICCIO DELLO CHEF CON SALSIA MORNAY

- DESSERT

- MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON FICHI CARAMELLATI E SALSIA ALLA VANIGLIA

-

€ 18,00 A PERSONA

Il servizio prevede il ritiro presso la nostra azienda oppure la consegna al domicilio con una maggiorazione in base alla distanza