

Menú di Capodanno

RICEVIMENTO SOLENNE

Mozzarelline fritte, salsa di pomodoro cremosa al basilico
Olive all'ascolana, yogurt greco con erbe aromatiche
Fritto misto di verdure croccanti con maionese allo zafferano
Mini pizzette rosse
Tortine di salmone affumicato, mousse di rafano, rucola
Coni gelato "Tutti frutti"

ANTIPASTI

Carpaccio di boscarino con cipolle rosse sottaceto, nocciole tostate, formaggio giovane e olio d'oliva, riduzione di aceto balsamico
Polpo con ceci, olive taggiasche, pomodorini datterini
Insalata di seppie con patate ed erba cipollina
Gamberi reali marinati con spinaci, peperoncino, ananas e pomodori ciliegini
Bistecca alla tartara
Acciughe marinate con limone, baccalà in bianco
Salmone marinato, salsa allo yogurt con erbe, salsa guacamole
Insalata francese, insalata greca, verdure mediterranee arrostiti
Prosciutto istriano, salame al tartufo, salame istriano, pancetta istriana, kulen
Gorgonzola dolce, formaggio Nanos, formaggio Tolminc, formaggio di pecora, formaggio di capra, formaggio affumicato, selezione di frutta secca e noci, miele, gelatine e marmellate
Porchetta con mostarda di Cremona, rafano fresco
Pane con ciccioli, pane alle olive, pane di grano saraceno con noci, foccacce varie

ZUPPE

Zuppa di coda di bue, brunoise di verdure, carne di coda di bue tagliuzzata
Zuppa di crema di scampi con biscotti croccanti alle erbe

PRIMI

Gnocchi di zucca con ragù di vitello, finferli e Marsala

Orecchiette con vongole alla busara

Ravioli di formaggio con panna e salmone affumicato

Fusi con tartufi neri e formaggio di capra fresco

Paella al forno

SECONDI

Filetto di branzino Fonda alla griglia, patate con spinaci e pinoli

Medaglioni di rana di mare, polenta grigliata, zucchine e peperoni gialli, salsa di capperi, ciliegini e basilico

Medaglioni di vitello con funghi porcini, riso allo zafferano, ratatouille

Filetto di cervo in salsa di capriolo, crocchette di patate, broccoli con noci caramellate e castagne

Petto d'anatra con salsa di mirtilli rossi e porto, purea di aglio arrostito, fagiolini con mandorle tostate

DOLCI

Selezione di dolci per il nuovo anno

Torta Happy New Year 2024

BUFFET DOPO MEZZANOTTE

Jota di rapa

Bavette aglio, olio e peperoncino

Coscia di maiale ripiena su lenticchie e verdure

Gorgonzola dolce, formaggio Nanos, formaggio Tolminc, formaggio di pecora, formaggio di capra, formaggio affumicato,

selezione di frutta secca e noci, miele, gelatine e marmellate