



Gran Soiree San Silvestro 2016/17

APPETIZER

Salmone Balik, le sue perle, gelee di mela verde al gin e sfere di kefir.

I PRINCIPI:

Animelle di vitello, cappasanta alla plancia, salsa di agrumi e miele di acacia.

LE PASTE:

Pappardella in intingolo di Astice & Astice con caviale Calvisius.

Raviolo Doppio: Coniglio in arrosto morto e liquido di dolce forte con croccante di uvetta e pinoli ,
il suo carrè su salsa di mele renette alla cannella.

LE CARNI E I PESCI:

San Pietro, pappa al pomodoro di Puccia Ampezzana, Quinoa Nera e crema di spinaci.

Filetto di Manzo, crema di lenticchie Beluga e tartufo bianco e spugna al lardo di Colonnata.

PRE DESSERT:

Piccola pastiera di Sorgo, crema inglese alla vaniglia semi liquida.

DESSERT:

Variazione di cioccolato: La cheese cake al cioccolato bianco con gelee di rapa rossa,
Il cannolo ripieno di caramelia. al torrone di Colonia Veneta , e mousse al 70%.

...per finire con buon auspicio per il 2017:

Lenticchie e Uva a Buffet

*

Una bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

Una bottiglia di "bollicine" per il brindisi ogni 4 persone

Caffè

*

Euro 200,00 a persona