

CENONE DI SAN SILVESTRO 2018

PIÑA COLADA 2018 FINGER FOOD DI PESCE, CARNE E VEGETARIANI(*)

BIS DI ANTIPASTI

*

ASPIC DI FRUTTI DI MARE E CROSTACEI E SALMONE MARINATO SU SALSA DI PREZZEMOLO(*) E ARANCIA DI SICLIA(*)

*

VORTICE DI PATÈ D'ANATRA, MOUSSE DI MELANZANE ARROSTE (*) E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA(*)

BIS DI PRIMI

*

RISOTTO ALL'ASTICE CON SUGO DI CROSTACEI E LA SUA BISQUE

GNOCCHETTI DI PATATE(*) E SEGALE(*) FATTI IN CASA CON CREMA DI CAVOLFIORRE(*) E PECORINO DI MOLITERNO AL TARTUFO

PORTATE PRINCIPALI

*

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON PATATE ARROSTE(*), CIPOLLE ROSSE (*) E OLIVE TAGGIASCHE

INTERMEZZO

GRANITA DI MANDARINO ALLA GRAPPA CON LA SUA SPUMA

ARROSTO DI VITELLO MARINATO CON AGRUMI(*), CAPONATINA DI VERDURE(*), GERMOGLI DI RAVANELLO(*) E COMPOSTA DI MELA COTOGNA(*)

DESSERT

*

BAVARESE FATTA IN CASA AL PISTACCHIO DI BRONTE GUARNITA CON FRUTTA ESOTICA

AUGURI DI MEZZANOTTE

*

LENTICCHIE(*), COTECHINO E MANDARINI SERVITI A BUFFET

(*) VERDURE E FRUTTA BIOLOGICA DELLA COOPERATIVA "EL TAMISO"

ACCOMPAGNAMENTO

PANE BIOLOGICO E GRISSINI A LIEVITAZIONE NATURALE
COTTI IN FORNO A LEGNA, "El Forno di Mira"

LISA GASTALDI & FRANCESCO CARLON

DUO PIANO E VOCE

MODERN JAZZ, SOUL

(120 € ESCLUSI I VINI. PER INFO E PRENOTAZIONI +412440031)

WWW.LAGUNALIBRE.IT