



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 SICILIA(*)

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 CAVOLFIORE(*)
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 MEZZA NOTTE

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"

PICK UP THE TIP JAZZ QUARTET

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

WWW.LAGUNALIBRE.IT