

MENU' DI S.SILVESTRO 2018

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

- LASAGNETTA ALLA SORRENTINA CON TARTARE DI OLIVE
- CREPPELLE CON PATATE SCHIACCIATE E FUNGHI PORCINI

SECONDI

- CARRE' DI MAIALE CON TARTE TATIN CON POMODORINI E BASILICO E SALSA AL BASILCO
- SUPREMA DI POLLO ALLE ERBE CON VERDURE IN CARPIONE

DESSERT

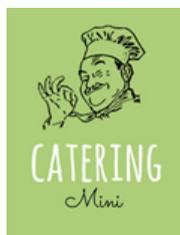
- MOUSSE DI MASCARPONE BIANCO CON BROWNIE AL CIOCCOLATO E GRANELLA DI NOCCIOLE

- TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

-
PANE

€ 28,00 A PERSONA

Il servizio prevede il ritiro presso la nostra azienda



MENU' DI S.SILVESTRO 2018

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,ciliegine con pomodoro rosso,pate' di fegatini e scalogno marinato,bresaola e erba cipollina

aperitivi caldi

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

PRIMI

- LASAGNETTA ALLA SORRENTINA CON TARTARE DI OLIVE

- DESSERT

- MOUSSE DI MASCARPONE BIANCO CON BROWNIE AL CIOCCOLATO E GRANELLA DI NOCCIOLE

€ 20,00 A PERSONA

Il servizio prevede il ritiro presso la nostra azienda