

SAN SILVESTRO 2018

Menù

Benvenuto dello Chef

*Capasanta croccante su crema di lenticchie rosse di montagna
e gocce di stracciatella di Pura Bruna*

Antipasto

Crudo di mare con gelèe agli agrumi

Petto d'anatra, mela di Ponte caramellata e uvetta

Primo piatto

*Risotto Carnaroli Campo dell'Oste, spugnole e hamburger di selvaggina
cacciata in Val Lesina*

Pacchero di Gragnano, vongole veraci e carciofi

Secondo piatto

Calamaro ripieno in guazzetto di crostacei, crostone di pane nero

*Filetto di vitello allevato in fattoria alla riduzione di tartufo,
crocchetta di patate e cubo di melanzana*

Dessert

Variazione al cioccolato

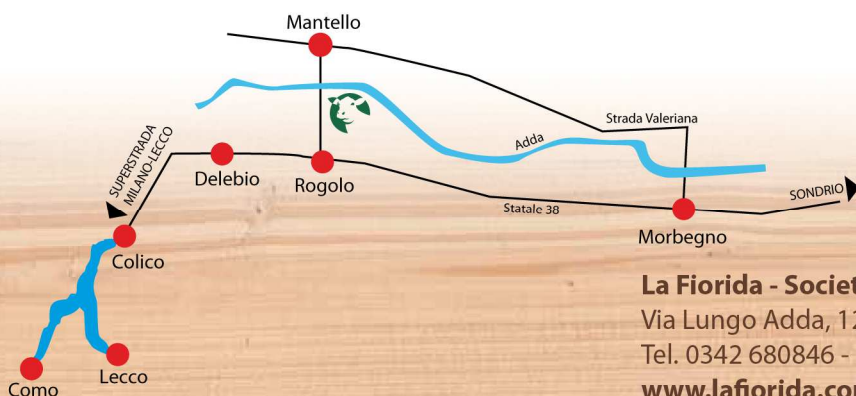


...Dopo le 24...

*Zampone e lenticchie
Torrone, frutta secca e croccante alle mandorle*

Prezzo a persona euro 98,00 - Acqua , caffè e bollicine del brindisi inclusi

*Vino e distillati esclusi
Intrattenimento musicale*



Menù Vegetariano

Benvenuto dello Chef

Crema di ceci, scorza nera e olio al timo

Antipasto

Millefoglie di melanzane, Scimudin fondente e pomodorini

Rösti di patate, uovo di Selva e tartufo del versante retico

Primo piatto

Risotto Carnaroli Campo dell'Oste, spugnole

Pacchero di Gragnano ai carciofi

Secondo piatto

Verza stufata con cotechino vegetariano

Polenta morbida, indivia grigliata noci ed erborinato

Dessert

Variazioni al cioccolato

Prezzo a persona euro 98,00 - Acqua, caffè e bollicine del brindisi inclusi

Menù bimbi

Succo di frutta analcolico

Antipasto

Cheeseburger mignon

Primo piatto

Gnocchetti di patate al burro e salvia

Secondo piatto

Crocchette di pollo, patate al forno e carote

Dessert

Tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia

PREZZO A PERSONA EURO 40,00

-acqua, succhi di frutta inclusi-

Servizio miniclub dalle 19.00 alle 01.00 (dai 4 ai 10 anni)

