

Menu di Capodanno 2023

★ ANTIPASTI

CUBI DI SALMONE MARINATO IN CASA AL CEDRO DISIDRATATO
SU SPECCHIO DI MANGO

TORTINO DI PATATA ROSSA DI COLFIORITO SU VELLUTATA DI PORCINI
E CUORE MORBIDO AL BITTO VALTELLINESE D.O.P

★ PRIMI PIATTI

IL PRINCIPE SELEZIONATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CON POLIPO E POLVERE
DI LIQUIRIZIA "ORO NERO"

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA ALLA PARMIGIANA CON RIDUZIONE AL BASILICO
E CROCCANTE DI PARMIGIANO

★ SECONDO

FILETTO DI BRANZINO PESCATO ALLA MEDITERRANEA CON CAPPERI FRITTI
E OLIVE TAGGIASCHE RIVIERA

★ BUFFET DI DOLCI

PANETTONE, PANDORO, BAVARESE AI FRUTTI ROSSI,
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO, MACARONES

★ COTECHINO E LENTICCHIE

VINO BIANCO
PINOT GRIGIO SACCHETTO

VINO ROSSO:
CABERNET SAUVIGNON SACCHETTO

BOLLICINE: MILLESIMATO EXTRADRY MILLEBOLLE

AShotel
cambiago