

GALÀ di S. SILVESTRO NEW YEAR'S EVE 2018

Antipasti

Cocktail di benvenuto della casa e stuzzichini del nostro forno

Petto d'anatra fumé su letto di julienne di finocchi in olio e.v.o., sale di Maldon ed arancia
Tarocco di Sicilia IGP con quenelle di composta di mele Val di Non e cannella di Ceylon

Carpaccio di salmone selvaggio affumicato norvegese con crema di avocado
su blinis accompagnato da crème fraîche alla menta piperita e uova di lompo

Primi

Risotto Carnaroli di Baraggia Biellese DOP allo zenzero e melograno biologico
mantecato con parmigiano 24 mesi e mascarpone

Raviolone fresco di segale fatto in casa con ricotta di spinaci e formaggio di malga lombardo,
mantecato al burro di nocciola su letto di besciamella e cerfoglio fresco

Secondi

Guancia di vitello brasato al vino rosso Barbera d'Asti DOCG con patate novelle,
minimele della cooperativa di melicoltori di Ponte in Valtellina e composta di rabarbaro regionale

Filetto di sgombro con patate agli agrumi di Sicilia, salsa mediterranea con acciughe,
capperi e polvere di pomodoro di Pachino IGP

Dessert

Semifreddo alle mandorle con glassa alla nocciola e coulis di frutti di bosco
su biscotto di pasta sablé al cioccolato Caraïbe 66%

Pudding al panettone artigianale di Milano alla cannella con crema al caffè arabico e rhum

Alla Mezzanotte

Zuppa di lenticchie di Colfiorito e cotechino di Modena IGP

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG

All'alba del nuovo anno

Brioche al lievito madre naturale calde appena sfornate

Apertura cancelli ore 20:00. Servizio Cena alle ore 20:45.

Intrattenimento musicale live strumentale durante la cena.

Performances circensi per aspettare la mezzanotte.

Dancefloor da mezzanotte all'alba.

Disponibile anche menu vegetariano su richiesta.

Acqua, bibite, caffè, vino selezione Astoria, amaro, spumante e un cocktail inclusi.

A persona 90€. Bambini fino a 10 anni - 50%. Solo su prenotazione.

