

NOTTE DI
Capodanno
MENÙ DA ASPORTO

MARTEDÌ, 31 DICEMBRE 2024

RITIRO DALLE 11:00 alle 12:30
Menù da ultimare prima di servire

ANTIPASTI

Tagliatella di seppia, crema di piselli e maionese di lampone.

Subito pronta da mangiare!

Mini sandwich al polpo e insalata coleslaw.

Subito pronto da mangiare!

Sfogliatella vegetariana, con carciofi e fonduta leggera.

Inforna per 5/6 minuti a 180°C (dipende dal tuo forno).

Cotechino della tradizione e lenticchie "Portafortuna". Immancabili e in omaggio con il menù.

Inforna per 5/6 minuti a 180°C (dipende dal tuo forno).

PRIMO

Delizia di pasta gratinata, ricotta di bufala, ragù di gamberi, pancetta e olive.

Inforna per 10/12 minuti a 180°C (dipende dal tuo forno).

SECONDO

Filetti di triglia "spinati a pinzetta" farciti di provola fumé su passatina di broccoli.

Inforna per 10/12 minuti a 180°C (dipende dal tuo forno).

DESSERT

Cioccolato bianco, marron glacé alla vaniglia, crumble e riduzione di Vermouth.

Subito pronto da mangiare!

49€

**MENÙ
COMPLETO**

APERITIVO +€9

Drink: NEW YEAR SOUR al profumo di lampone

In compagnia di... Cake salato alla paprika e arachidi tostate

Chips di mais e riso croccanti

Cotechino e caviale di lenticchie siciliane nere Beluga di Leonforte