

Capodanno 2020

Gran cenone di Gala e Veglione

*Prosecco doc Treviso e frizzantino rosato di benvenuto
Spizi dello Chef*

*Antipasto ai sapori di mare: Insalatina di polpo e molluschi,
carpaccio di spada agli agrumi con arancia caramellata, tortino
di riso venere, ostriche gratinate, gamberone glassato su letto di
rucola e salsa aurora, baccalà in umido*

*Calamarata di Gragnano igp con pesto al pistacchio di
Bronte dop, spada fresco, ciliegino confit e gamberone guarnito*

*Risotto con gamberetti rossi di Mazara e scampi sfumati allo
champagne, datterini gialli e scampo porcupine*

*Turbante di spigola gratin alle verdure, Francio di salmone
alle mandorle su vellutata di carciofi, Tonno rosso pinna gialla
scottato in crosta di patate, Tortino di verdure farcito
Insalatina croccante: iceberg, rucola, mela verde e noci*

Dopo mezzanotte:

Lampone e lenticchie

Dessert gourmet 2020

Cornetto croissant della casa e cappuccino

31 DICEMBRE 2019 ORE 20:00*

(*SI RACCOMANDA MASSIMA PUNTUALITA')

POSSIBILITA' DI MENU ALTERNATIVI SU RICHIESTA
(MENU CARNE, INTOLLERANZE E BIMBI)

CENA SPETTACOLO (CAST ARTISTICO):

LE BASI MUSIC LIVE

MAGHI NEVIS & ASYA

GRUPPO DI BALLO EFFEMME 2.0

DEEJAY SET & CARAIBICO:

ROMEO ED ILARIA RENNE

QUEEN MARY GRANDI EVENTI

VIA LUCCHETTA - MONTALTO UFFUGO (CS)

0984.931785 - 337.938989