

CENONE 31 DICEMBRE 2019

Degustazione di pesce di alta qualità

Aperitivo

Magnum di prosecco millesimato, spritz all'arancio, aperitivi analcolici alla frutta

Fantasia di sfogliatine alle mandorle, alle noci, al papavero e sesamo.

Nidi di patate al rosmarino – Semolini alle erbette – Bouquet di verdure dorate – Crostini con mousse di melanzane e scamorza

Lingue di fuoco alla paprika piccante – Bignè alla crema di latte con salmone e aneto

Al tavolo

Mazzancolle alla catalana in bellavista con salsa bernese – Sauté di Cappa santa alla zucca e finferli – Piovra al rosmarino su crema di patate e Sauris – Misto mare dorato con polentina

Risottino ai frutti di mare – Tortellone dell'Adriatico con crema alle erbette – Insalata di agrumi – filetto di Orata con patatine croccanti e padellata di pomodorini

Sorbetto alla mela e lime

Grigliatina di mare – Scampo, gamberone e tagliatina di tonno con fantasia di verdure

Arcobaleno di frutta esotica e pasticceria in bellavista – caffè –

Open bar con liquore di mirtillo, amaro alle erbe, distillato d'uva e limoncello

Dalla cantina

Gli antipasti saranno accompagnati da CREMANT D'ALSACE BRUT
CUVEE NICOLE

I primi e i secondi saranno accompagnati da ROSSO DI
MONTALCINO DOC FANTI e da GEWURZTRAMINER DOC
TRENTINO cantina TOBLINO

Brindisi di mezzanotte con CA' DEL BOSCO CUVEE' PRESTIGE