

31/12/2011

Cuore di salmone al pepe rosa leggermente affumicato dallo Chef in crosta di pasta fillo con salsa allo scalogno e yogurt greco.

Risotto con scampi e profumo di agrumi

Raviolo ripieno di porcini in salsa di speck

Ventaglio di petto d'anatra in salsa di arance ,gelatina di melograno e radicchio trevigiano tardivo alla griglia

Mousse al cioccolato bianco lime con crema inglese allo zenzero

Piatto augurale

Cotechino con lenticchie

Tutte le portate saranno accompagnate con vini:

Aperitivo:Prosecco Valdobbiadene Grand Cuvèe DOCG

Vini Bianchi: Pinot Bianco Prendina, Soave Anselmi,Lugana Ca'De Frati

Vini Rossi: Merlot Prendina,Cabernet Sauvignon ,Chianti Peppoli

E per brindisi finale: Ca Del Bosco Prestige

90,0€ a persona