

Cenone di San Silvestro 2012



Il cenone comincia alle ore 20.00

Aperitivo della casa con sfogliatelle miste
e stuzzichini vari

Sinfonia di mare con mezzo scampo alla
mediterranea: insalata di polpi con patate
novelle; bocconcini di rana pescatrice
alla catalana; cozze gratinate; cocktail
di gamberi in conchiglia Saint Jacques
Carpaccio di spada e salmone affumicato
su letto di insalatine fresche

Misto di verdure al forno con formaggi dell'Isola
Prosciutto crudo San Daniele
e olive al finocchietto

Gnocchetti di semola dello chef con
salsiccia e funghi porcini in cialda
Zuppa Gallurese
Risotto al trionfo di mare

Suprema di orata alla Vernaccia
e brunoise di verdure
Gamberoni in guazzetto
e pinzimonio dell'ortolano
Sorbetto

Filetto di manzo con bacche di ginepro
e patate al forno

Semifreddo menta e cioccolato
con salsa al mandarino
Frutta fresca e secca

Acqua, Vermentino e Nebbiolo della casa,
spumante, caffè, digestivo

Dopo la mezzanotte, musica, balli
e le tradizionali lenticchie e cotechino,
pandoro con salsa alla vaniglia e panettone
per un felice Anno Nuovo!

Costo: €80

*È necessaria la prenotazione:
telefonare allo 079 634037*