



IL MENU DEL CENONE DI FINE ANNO

Aperitivo di Benvenuto e Canapè

Antipasti:

Capesante Gratinata, Rotolino di Salmone e Robiola della Tenuta Manchi, Polpo alla griglia su macco di fave, Arancina al Salmone, Crostoni con Calamari al sugo piccante

Primi:

Risotto Carnaroli con Mazzancolle, Zucca e Zafferano
Ravioli di Cernia con Gamberetti di Mazara e Bottarga

Secondi:

- Filetto di Orata con Lime, Coriandolo e zenzero
Gamberoni Sabbiati
Salmone all' Arancia con crosta di Mandorle e Nocciole
Pasticcio del Bosco

Lenticchie Augurali

Dessert:

Parfait di Pistacchi con Spiedo di Frutta e cioccolato fondente

Acqua minerale, Orestyadi Molino a Vento Grillo, Bevande Feu, blanc de blancs, Tenute Orestyadi Brut
Caffè e Liquore di limoni

Per i bambini è previsto un menù ridotto ad Euro 30,00 (dai 3 ai 10 anni) composto da:
Insalata di Polpo e Patate, Farfallette al Salmone, Pesce spada e contorno, dolce

