





CENONE DI SAN SILVESTRO

APERITIVO DI BENVENUTO CON ENTRÉE

VINO BIANCO, PROSECCO, COCKTAIL ALCOLICO ED ANALCOLICO

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 18 MESI IN BELLAVISTA TAGLIATO AL COLTELLO
CHIPS DI RISO AL NERO DI SEPPIA CON BROCCOLI, FILETTI DI ACCIUGA E MASCARPONE
FRITTO DI CALAMARI E VERDURINE CON MAIONESE AL WASABI
CROSTINI AL SALMONE NORVEGESE E BURRO MANTECATO AL LIME
CANNOLI RIPIENI CON MOUSSE DI OMBRINA E CRISTALLI DI SALE
ROSELLINE DI MANZO AFFUMICATO CON TARTARE DI TEGOLINE ALL'AGRODOLCE

ANTIPASTI

CAPESANTE SCOTTATE SU CREMA DI RAPA, GOCCE DI YOGURT E CORALLO
SCOTTONA PIEMONTESE A PUNTA DI COLTELLO CON TUORLO D'UOVO DORATO,
EMULSIONE DI OSTRICA E ZUCCA

PRIMI PIATTI

MANTECATO DI RISO CARNAROLI AI GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO
PICCOLI CANNOLI GRATINATI RIPIENI DI ANATRA, PERLE DI MELOGRANO E ZESTE DI ARANCIA

SECONDI PIATTI

SCAMPI CON SALSINA AI FASOLARI, RISO VENERE AL VAPORE, PINOLI TOSTATI E POLENTA GREZZA ALLA BRACE

-- 000 --

SORBETTO AL MANDARINO

-- 000 -

MEDAGLIONE DI FILETTO IRLANDESE AI FUNGHI PORCINI CON PATATE NOVELLE AL PROFUMO DI ROSMARINO

DESSERT

TARTUFO NERO AL TIRAMISU' SERVITO SU VELLUTATA AL POMPELMO
PANETTONE E PANDORO

COTECHINO CON LENTICCHIE, FRUTTA SECCA E AGRUMI PER DARE IL BENVENUTO AL NUOVO ANNO

ABBINATI CON VINI FRIULANI E SPUMANTE, ACQUA NATURALE/FRIZZANTE E CAFFÈ

Info e Prenotazioni: Tel. 0431.876360 e-mail: info@hotelfonzari.com

GALLERINI HOTELS