

Capodanno all'Acquario di Genova



Aperitivi

Analcolico Virgin Mojito

Prosecco Bisol

Prosecco Bisol Rosè

Orange Campari

Il Panettone di Natale salato farcito con:

Prosciutto cotto, Prosciutto crudo di Parma, Salame di Varzi,

Salmone affumicato, Pesce spada affumicato, tonno affumicato e nero di lombo

Monoporzioni

Fondello con lardo di Colonnata, burro al rosmarino e mela candita

Mini quiches al radicchio di Treviso tardivo

Focaccina di patate con prescinseua ed acciuga salata

Ovaline di pan brioche con salmone affumicato

Couppelles con crema al basilico, pomodorino confit e oliva taggiasca

Rustici caldi:

Bignoline alla crema di Castelmagno e composta di mele

Mini quiche con crema di formaggio e noci

Losanghe di polenta al gorgonzola

I frittini a “giro braccio”

Mozzarelle mignon in carrozza

Frixoe d'erbette liguri

La Panissa della tradizione

Focaccine di Megli allo stracchino

Acciughine dorate

Gamberi dorati

Cena placée

Piccolo flan di zucca con fondente al Montasio
Raviolini di erbette con pescatrice, pinoli e taggiasche
Filetto di vitello con crema al Castelmagno, carciofi dorati e lenticchie di Castelluccio

La cantina

Ribolla Gialla - Colli Orientali del Friuli - Angoris Governo all'uso Toscano - Stilnovo - Banfi

I dolci

Sorbetto di limone con chicchi di melagrana
Panettone di Natale e Pandolce genovese
con salse: all'arancia amara, al cioccolato e allo zabaione
Frolla alle mandorle, crema alla cannella, mela caramellata e uvetta
Semifreddo all'arachide salata con arachidi sabbiate e salsa al cioccolato bitter
Bavarese all'arancia con salsa agli agrumi
Cannoncini alla crema pasticcera e allo zabaione
Tronchetti al cioccolato amarissimo e nocciole
Alzate con uva e clementine

Per il brindisi

Franciacorta brut - Contadi Castaldi Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi