

info@capodannomagnader-2019

VIAGGIO DI SAPORI

WELCOME 2019 TRA GIARDINO D'INVERNO E CANTINA (20 - 21)

OYSTER MARTINI ...L'APERITIVO PODEROSO
BURGHER DI GAMBERI E LAMPONE
FRENCH TOAST CON SALMONE E AVOCADO
RICCIOLA AL MOJTO
BACCALA' MORRA MANTECATO
FRITTURA NOBILE

IN CANTINA

L'ANGOLO DEL "MUSSET CHE PETA" CON CREM E ACETO BALSAMICO DI MODENA
PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE A COLTELLO CON GRISSINONI ARTIGIANALI
LA NOSTRA TARTARA AMICOMEGA
GORGON.....ZOLA

IN SALA (seduti al tavolo con sottofondo musicale)

TERRA E MARE.....

GATEAU DI PATATE AL POMODORO PENDOLO DEL VESUVIO
CON POLPA DI RICCIO DI MARE

IL TERRITORIO....

PACCHERO DI GRAGNANO RIPIENO AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
E TARTUFO NERO UNCINATO

L'ECCELLENZA DEL BOVINO

FILETTO DRY AGED RUBIA GALLEGA
SU RIDUZIONE DI AMARONE E CRESCIONI AROMATICI

RELAX MOMENT

SORBETTO ORANGE SQUEEZE

IL BOSCO INCONTRA I TROPICI

SABLE' AI PINOLI CON CREMINO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR,
FRUTTI DI BOSCO E...FONDENTE TANARIVA

BRINDISI DI MEZZANOTTE CON JEROBOAM DI CARTIZE COLESEL
DOLCI, DOLCI E..... DOLCI

Euro 130,00

