

31 DICEMBRE 2014

Cena di Gala

Aperitivo

Spumante brut
Bellini
Mimosa
Aperol
Cocktails analcolici

Polentina grigliata al gorgonzola
Cestini brisè con mousse di Castelmagno e mela caramellata
Cubetto di salame con fico secco
Tartellette di pasta brise con mousse di tonno e capperi di Salina
Rotolino di crepe con patè al Roquefort
Triangolini di pancarrè con salmone affumicato e lime
Fantasia di frittini vegetali

Sarà servito a tavola

Tortino di patate con cuore di bufala fondente e vellutata di lenticchie di Castelluccio

Casarecce con ragout di astice,
cuori di carciofo e prezzemolo riccio

Faraona reale farcita di castagne e cotechino con salsa al Marsala invecchiato
Nido di scarola con uvetta e pinoli e carotine glassate

Bavarese al torrone in salsa al pandoro e coulis al Vinsanto

Caffè

Vini:

Albente dei Feudi San Gregorio

Trigaio dei Feudi San Gregorio