

MENU SAN SILVESTRO 2019

Chef Angelo Nasta

FLÛTE DI PROSECCO SELEZIONE GRAND HOTEL VILLA TORRETТА
TONNO ROSSO IN POLVERE D'ORO SU CREMOSA SALSA AL CURRY INDIANO E LATTE DI COCCO

FLAN DI SPINACI E CICORIA SU CREMOSA ZUCCA AL PEPE SECHUAN E PASTA FILLO DORATA

RAVIOLONE CON SFOGLIA ALL'UOVO IN FARCIA DI RICOTTA E "RAGUSANO DOP",
DATTERINI E VELI DI GUANCIALE CROCCANTE

BIANCO DI MERLUZZO "SKREI" SU PASSATA DI CECI E CROSTINI DI POLENTA

SORBETTO AL LIMONE PROFUMATO ALLA SALVIA

TOURNEDOS DI MAIALINO IN FOGLIA DI LARDO CON RISTRETTO DI ACETO BALSAMICO,
CAVOLETTI BRASATI, VARIEGATO DI PATATE E RAPA ROSSA

CUPOLA DI FONDENTE NERO CON MORBIDA MOUSSE ALLA CASTAGNA E COULIS DI ARANCIA,
FRUTTO DELLA PASSIONE E CAROTE

ACQUA MINERALE, CAFFÈ, FRIANDISES

ALLO SCOCCARE DELLA MEZZANOTTE BRINDISI CON SPUMANTE SELEZIONE
GRAND HOTEL VILLA TORRETТА, PANETTONE E PANDORO

IN ABBINAMENTO VINI PRESELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER