

Menù Capodanno 2018

APERITIVO DELLA CASA A BUFFET dalle 20.00 alle 21.00

Pizzette miste, olive all'ascolana,
Grissini rustici con lardo di colonnata, sfogliatine,
Conchiglie di insalata di mare, cestini di pasta brisè ai formaggi,
Bicchierini salmone affumicato, crostino di baccalà mantecato,

in sala ore 21.00

Speck in salsa tirolese
Carpaccio d'angus affumicato
Involtino di bresaola e cuore di radicchio
Crostino al petto d'oca e crema ai frutti di bosco

Pasticcio con broccolo fiolario di creazzo
Risotto alla zucca e tartufo dei colli Berici

Cosciotto di vitello allo spiedo con polenta
Tagliata di scottona alla rucola
Tacchinella al radicchio di treviso
Contorni vari

Sorbetto al limone
Dolce: "al pistacchio e cioccolato bianco"
Caffè e grappa

Vini:
Cabernet
Friulano

PER FESTEGGIARE IL NUOVO ANNO

**BRINDEREMO INSIEME CON UN PROSECCO Brut di Valdobbiadene
al tavolo dall'1.00 alle 3.00**

buffet di frutta fresca,
panettone artigianale e piccola pasticceria

EURO 70,00

ACCONTO 25.00 PER PERSONA (entro l'8 dicembre)

BIMBI FINO 10 ANNI 25.00

animazione per bimbi in sala disco fino alle 24.00
dalla mezzanotte ci saranno DUE SITUAZIONI MUSICALI in 2 diverse sale

Per i gruppi con minimo 15 persone il costo sarà di 68,00