

Serata di Capodanno "Rialto Novo"

Antipasto di Carne

- ° *Carpaccio di Filetto con Senape e Miele*
- ° *Involtilino di Radicchio di Treviso con Scamorza e Speck*
- ° *Soffice di Mais con Salsiccia e profumi di bosco*

Primo di Carne

- ° *Pacchero Speck e Noci*
- ° *Mezzelune di pasta fresca ripiene alla Zucca con Salsiccia e Radicchio*

Secondo di Carne

- ° *Medaglioni di Angus al Brandy e Pepe Verde*
- ° *Brasato di Manzo al Barolo con Patate Duchessa*

Antipasto di Pesce

- ° *Carpaccio di Gamberi rossi e Pesche*
- ° *Cicale di mare profumate al Lime*
- ° *Capésante al forno in crema di Radicchio*

Primo di Pesce

- ° *Gnocchi di Patate con Granseola e Datterino*
- ° *Pacchero di Gragnano in Salsa di Busara con Cicale di mare*

Secondo di Pesce

- ° *Rana pescatrice in Crema di Carciofi*
- ° *Mazzancolla reale al Sesamo in Salsa agrodolce*

Dolce

- ° *Soffice al Cioccolato con Crema al Mascarpone*

° *110 Euro per persona bevande a parte*

° *Bottiglia di Bollicine per la mezzanotte*

