

# Cena di San Silvestro all'Acquario di Genova



### **Dai Bar e a passaggio**

Cocktail analcolico alla melagrana

Prosecco Bisol

Prosecco Bisol Rosè

Spritz all' Aperol

Orange Campari

Stille e Bolle di Lurisia

### **Monoporzioni a passaggio**

Pappa al pomodoro con polpo e rosmarino

Crema di zucchini con salmone marinato e perle di aceto balsamico

Pesto di soia verde con salmone marinato e salsa Zaziki

Cubottini di cotechino con le lenticchie di Castelluccio

### **Appetizers box**

:Blinis con burrata, nero di lompo e lime

Focaccine di patate farcite con prosciutto crudo di Parma e mozzarella

Mini Club Sandwich

Mini Margherita alla Harry's

Toast con salmone affumicato e aneto

Pomodoro Pachino, origano e mozzarella di Marcuanise

### **I fritti a passaggio**

Mozzarelle mignon in carrozza

Latte brusco alla genovese

Frixoe d'erbette liguri

La Panissa della tradizione

Verdure fritte

Gamberi dorati



## **Servito al tavolo:**

Brisee alle mandorle con petto di faraona affumicata , insalata di verdure e gel di pomodori

Riso Carnaroli riserva con crema di taleggio, radicchio tardivo e polvere di barbabietola

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con riduzione di parmigiano reggiano 36 mesi  
su rosti di patate con piccolo flan di lenticchie di Castelluccio

La bavarese alla crema e al pistacchio verde di Bronte con salsa al cioccolato

## **I dolci di Capodanno:**

Panettone di Natale e Pandolce genovese  
con salse: all'arancia amara, al cioccolato e allo zabaione

Cannoncini alla crema pasticcera

Frolline con ganache al cioccolato bianco e lamponi

Bignoline: alla nocciola, allo zabaione

Tronchetti al cioccolato amarissimo e nocciole

## **Vini**

La Bianca dei Colli di Luni - Lunae Bosoni

Refosco - Colli Orientali del Friuli - Tenuta Angoris

## **Per il brindisi**

Franciacorta brut - Catturich Ducco ( 2 bottiglie per tavolo) Malvasia di Castelnuovo Don Bosco -

Cascina Gilli

Caffè e Digestivi

