

Cena di San Silvestro all'Acquario di Genova



Welcome Drink servito al tavolo

Virgin Mojito
Prosecco Borgo Molino

Amuse bouche

Fondello con lardo di Colonnata , burro al rosmarino e mela candita
Tartelletta con crema al basilico, pomodorino confit e oliva taggiasca

Mini quiches vegetariane

Cannolo di robiola alle erbe

:Blinis con burrata, nero di lompo e lime

Toast con salmone affumicato e aneto

Appetizers caldi:

Mozzarelle mignon in carrozza

Latte brusco alla genovese

Frixoe d'erbette liguri

La Panissa della tradizione

Gamberi dorati

Dinner Servito al tavolo:

Soffice di salmone marinato e affumicato con emulsione acidula ai lamponi e catalana di ortaggi

Riso carnaroli riserva con acqua di zafferano, gamberi e polvere di piselli

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

Bavarese al mango e cocco con coulis al lampone e croccante al pistacchio

I dolci di Capodanno:

Panettone di Natale e Pandolce genovese

con salse: all'arancia amara, al cioccolato e allo zabaione

Frolla alle mandorle, crema alla cannella, mela caramellata e uvetta

Semifreddo all'arachide salata con arachidi sabbiate e salsa al cioccolato bitter

Bavarese all'arancia con salsa agli agrumi

Cannoncini alla crema pasticcera e allo zabaione

Tronchetti al cioccolato amarissimo e nocciole

Alzate con uva e clementine



La Bianca dei Colli di Luni - Lunae - Poderi Bosoni
Refosco dal Peduncolo Rosso - Villa Locatelli - Tenute Angoris

Per il brindisi

Franciacorta brut - 25 F.lli Berlucchi (2 bottiglie per tavolo)
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi