

Capodanno all'Acquario di Genova



Aperitivi

Cocktail Analcolico al melograno

Prosecco Bisol

Prosecco Bisol Rosè -Cocktail Champagne

Il Panettone di Natale salato farcito con
Prosciutto cotto , Prosciutto crudo di Parma, Salame di Varzi, Salmone affumicato,
Pesce spada affumicato e nero di lombo

Monoporzioni

Fondello con lardo di Colonnata, burro al rosmarino e mela candita

Mini quiches allo zafferano

Crostino ai cereali con prescinseua ed acciuga salata

Ovaline di pan brioche con burro salato, mela verde, gambero e finocchietto

Fondello con tartara di fassona, erborinato e cipolla caramellata

Rustici caldi

Bignoline alla fonduta tartufata

Mini quiche con crema di formaggio e noci

Losanghe di polenta al Raschera

I frittini a “giro braccio”

Mozzarelle mignon in carrozza

Frixoe d'erbette liguri

La Panissa della tradizione

Focaccine di Megli allo stracchino

Latte brusco alla genovese

Gamberi dorati

Cena placée

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

Raviolini di erbe con pescatrice, pinoli e taggiasche

Filetto di vitello con salsa al timo e piccolo flan di lenticchie di Castelluccio

Sorbetto pera, vodka e rosmarino

Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli - Angoris - Governo all'uso Toscano Stilnovo Banfi

I dolci di Capodanno a buffet

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

Per il brindisi

Franciacorta brut - Contadi Castaldi Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi