

Capodanno all'Acquario di Genova



Welcome Drink servito al tavolo

Analcolico Virgin Mojito

Prosecco Bisol

Monoporzioni

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

Mini quiches al radicchio di Treviso tardivo

Focaccina di patate con prescinseua ed acciuga salata

Ovaline di pan brioche con salmone affumicato

Couppelles con crema al basilico, pomodorino confit e oliva taggiasca

Appetizers caldi

Mozzarelle mignon in carrozza

Losanghine di polenta dorata Latte

brusco alla genovese Frixoe

d'erbette liguri

La Panissa della tradizione

Cena Placée

Piccolo flan di zucca con fondente al Montasio e lenticchie di Castelluccio

Riso carnaroli riserva mantecato con asparagi, pesto di nocciole ed erbe di campo

Dorso di ombrina (sd) su crema di zucchine alle verbena con tortino di porri e mezzi pomodorini confit alla scorzetta di limone

Sorbetto al pompelmo rosa e menta fresca

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 pasticceria e allo zabaione

Tronchetti al cioccolato amarissimo e nocciole

Alzate con uva e clementine

Ribolla Gialla - Colli Orientali del Friuli - Tenute Angoris Syrah

- La Clarissa - Rallo 1860

Per il brindisi

Franciacorta brut - 25 F.lli Berlucchi

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi