



*Capodanno
all'Acquario di Genova*

Aperitivi ed appetizers freddi e caldi

Dai Bar e a passaggio

Cocktail analcolico alla mela verde, cannella, soda e zest di arancia Prosecco Val d'Oca
Magnum con chicchi di melagrana
Christmas Pimm's
Vino speziato di Natale
Spritz all'Aperol
Stille e Bolle di Lurisia

Il Panettone di Natale salato farcito con:

Prosciutto cotto , Prosciutto crudo di Parma, Salame di Varzi,
Salmone affumicato, Pesce spada affumicato, tonno affumicato

Isole con:

Mezze forme di grana con gherigli di noce e grappoli d'uva Prosciutto crudo di Parma in
morsa con taglio a vista
Cesti con focaccia secca e grissini rustici

Monoporzioni a passaggio:

Battuta di ricciola con gelatina di mele e cardamomo verde Salmone marinato alla
provenzale con lavanda e pompelmo Zucca morbida e croccante su biscotto al parmigiano
Tartufi di pollo e mandorle
Coupelles alla rapa rossa e lavanda
Tartara di Balik, mango e lime
Mini tartare di fassone al profumo di tartufo
Aspick di mare in trasparenza

Rustici caldi:

Vol au vent mignon con fonduta tartufata Petit choux con salsa mornay
Mini torte di carciofi
Piccole quiche lorraine

I fritti a passaggio:

Spiedini con polenta e luganega a cubottini Carciofi alla Villeroy
Mozzarelle mignon in carrozza
Focaccine di Megli allo stracchino Crocchettine di patate alle mandorle Gamberi dorati

La cena servita al tavolo

Servito al tavolo:

Piccoli flan di polenta bianca con fondente al Montasio e lenticchie di Castelluccio con cubotti di cotechino

Carnaroli mantecato con zucca, Castelmagno e amaretto

Filetto di morone (sd) al prosecco e bergamotto con carciofi padellati al timo di Liguria

Grande buffet di dolci di Capodanno:

Panettone gigante in gran mostra

Gli "alberelli natalizi" di Pandoro

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

Il Pandolce della tradizione

Il tronchetto di Natale

La Mousse al cioccolato e peperoncino

La bavarese alla crema con le ciliege cotte

Le alzate con le monoporzioni dolci:

mini tiramisù, mini crema catalana, mini panna cotta,

La Pasticceria mignon:

frolle con il sottobosco, meringhe al cioccolato, choux farciti alle creme, i cannoncini alla crema pasticceria e i tartufi al cioccolato

Vini.

Gavi del Comune di Gavi La Meirana - Broglia

Pinot Nero - Matteo Braidot

Per il brindisi

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

Caffè e Digestivi