

F

Veglione di SAN SILVESTRO

Salone di Gala - Martedì 31 Dicembre

BANCO DEI FRUTTI DI MARE

Ostriche
Gamberetti Bouquet
Ricci di mare
Scampi
Bulots
Limone/maionese/aioli/blinis/pane brioche

DAL MARE

Astice alla Russa
Cuore di salmone affumicato dai vari profumi
Tataki di tonno Saku con salsa shiso
Carpaccio di capesante con yuzu e tartufo
Gamberoni e avocado grigliato con salsa al wasabi

ATTORNO AL FOIE GRAS

Terrina di foie gras semi-cotto al naturale
Pâté en croûte natalizio con foie gras
Pollame glassato al porto e foie gras
Chutney di frutta e condimenti

SALUMI

Culatello di zibello
Mortadella al tartufo
Prosciutto cotto al tartufo
Bresaola artigianale
Porchetta

DALLA TERRA

Mini verdure farcite al tartufo
Verdure grigliate con olio al tartufo
Asparagi con finferli

PANE E FORMAGGI

Formaggi freschi e stagionati
Assortimento di panini e confit di grasso d'oca

RUOTE DI PARMIGIANO

Risotto Carnaroli al tartufo
Orecchiette ai frutti di mare
Ravioli alla Nizzarda
Troffie alla Genovese

PIATTI CALDI

Branzino e rana pescatrice con salsa allo champagne, uova di pesce e crostacei
Coulibiac di Lepidogaster con finferli
Cappone ruspante, petto in casseruola e coscia ripiena
Filetto di manzo alla Wellington con funghi porcini
Purè di patate
Polenta cremosa
Casseruola di verdure di San Silvestro
Melanzane alla Parmigiana
Tian di verdure al basilico

DOLCI

Bar di Panettone | Bar di cannoli
Choux marron vaniglia | Perla esotica
Torta alla nocciola del Piemonte | Palet yuzu
Mousse champagne agli agrumi
Tiramisù pistacchio amarena
Crostatina ai mirtilli | Torta Tropézienne al pralinato
Sablé lampone e litchi | Croccante al gianduia
Mousse al cioccolato fondente 73%
Assortimento di caramelle
Clementine e mandarini di Menton



Serata Prestige con Cena-Spettacolo,
DJ e animazioni | Buffet gastronomico -
Mezza bottiglia di Champagne Taittinger

485 €

Per bambini dai 6 ai 12 anni - 65 €
Bambini sotto i 5 anni ospiti gratuiti
Kids Club con babysitter

