

Pranzo di Natale

"Royal Buffet di Natale"

Angolo del pesce:

Crudi di mare: tonno, salmone, branzino, ostriche con frutta, olii e sale malton.

Cocktail di gamberi, insalata di piovra con mousse di patate.

Crostini di salmone marinato, aneto e riccioli di burro.

Insalata di crostacei con crudo di verdure.

Zuppeta di molluschi e crostacei.

I gratinati...il meglio dei nostri mari!

Angolo della tradizione:

Salumi della tradizione, prosciutto, salame, bologna con mozzarella di bufala, focaccia e acciughe con burro e crostini.

I Bolliti: Lingua e cotechino con le sue salse.

Angolo vegetariano:

Melanzane, zucchini e peperoni alla griglia, quiches e torte salate.

Primi piatti

Gnocchetti di patate con gamberi, totani e zucchini.

Crespella con brunoise di verdure, fonduta al parmigiano e caviale di tartufo nero.

Degustazione di Secondi piatti

Tagliata di branzino al vapore con verdure croccanti crude.

e
Frittura di calamari, gamberi e verdure dell'orto (servito in centro tavola).

Sorbetto di gelato al limone e prosecco.

Capretto al forno con patate al rosmarino. (servito in centro tavola).

Dessert

Gran Buffet di dolci con fontana di cioccolato e varie degustazioni.

€ 80,00 a persona

Acqua e coperto compresi. Vini ed altre bevande escluse.

