



*31 Dicembre 2018
Ore 20.30
Gran Cenone di Capodanno*

Abbiamo pensato ad un Menù speciale per salutare al meglio il 2018 e accogliere con gioia il Nuovo Anno.

Il menù è adatto anche per celiaci

Il nostro benvenuto

Un flûte di Akenta

Entrée

Passatina di fagioli cannellini con olio alle erbe dell'orto e cannolo di pane alla paprika

*

Antipasti

Insalatina di polpo cotto a bassa temperatura con salsa leggermente agliata e crostino di pane grigliato

Carpaccio di salmone con guacamole di avocado e pomodoro cuore di bue

Gambero scottato al curry con leggera crema di yogurt e cetriolo

Controfiletto di manzo scottato con salsa di pecorino e funghi saltati al rosmarino e scalogno

Piccolo cilindro di pasta phillo con melanzane al pomodoro secco e noci in salsa leggermente affumicata

*

Primi piatti

Trufellas caserecce ai gamberi e scampi con gocce di crema di piselli

Ravioli di ricotta con burro montato alla salvia, mandorle tostate e coriandoli di zuccina

*

Secondi piatti

Millefoglie di orata in crosta di pane di casa e frutta secca con patata al timo sardo e crema bianca di vegetali

Medaglione di vitello con guanciaie pepato, radicchio rosso alla maggiorana e salsa ristretta al Nepente di Oliena

*

Dessert a scelta

Tortino al cioccolato fondente 72% con crema leggera allo zabaione e rhum

o

Cheese cake al limone con zuppetina di frutti rossi e polvere di cocco

*

Ed infine per festeggiare insieme:

Panettone della tradizione servito con varie salse di accompagnamento

Brindisi al nuovo anno

Un delizioso cilindro di cotechino con zuppa di lenticchie di buon augurio

*

Vini delle Cantine del territorio di Alghero

Acqua e caffè.

*

L'evento sarà accompagnato dalla Musica dal vivo dei nostri musicisti per salutare il nuovo anno in un clima di grande festa.

*