

CAPODANNO

2018 / 2019

CODE DI GAMBERONI ARGENTINI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI AL FORNO CON TEMPURA DI
VERDURE E SALSA

★★★

CASERECCE ALL'UOVO FATTE IN CASA CON POLPA DI GRANCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO E
NERO DI SEPIA

★★★

FILETTO DI MERLUZZO DORATO AL FORNO SU ZUPPETTA CALDA DI PATATE & SOIA, GOCCE DI
BASILICO E CHIPS DI PANE

★★★

SORBETTO ALLA CAIPIROSKA (VODKA, FRAGOLA & LIME)

★★★

MEDAGLIONE DI CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PURE' DI PATATE, CAPPUCCI
VIOLA IN AGRODOLCE E FAGIOLI CON PANCETTA

★★★

PARFAIT GHIACCIATO ALLE FRAGOLE & CIOCCOLATO FONDENTE
CON PRALINE DI RICOTTA, CIALDA CROCCANTE ALLE NOCCIOLE E SALSA ALLA MENTA

★

Brindisi di Mezzanotte con Spumante TRENTODOC dell'ACETAIA
Lenticchie , Zampone e Uva a fine serata

Le bevande a tavola Gewürztraminer, Merlot o Cabernet della Nostra Az. Agr. "Il Piaggiolo", acqua e caffè

Euro 75,00 a persona

PRENOTAZIONI: 0464 55 00 64 - info@acetaiatn.it