



MENÙ DI PESCE DI SAN SILVESTRO 2022

— BUFFET DI ANTIPASTI —

ANGOLO DI TERRA

- Tavoletta di patate Bavetta di manzo sirloin e bruonnoise di funghi porcini.
- Tartare di fassona piemontese con pecorino tartufo e gaspacho di stracciatella pugliese.
- Tataký di girello con spinaci fritti rondelle di ravanello cuore di capperò e petali di grana.
- Cestino di parmigiano reggiano con emminces (emminer sminuzzare) di cervo pinoli tostati e frutti di bosco.
- Cocote di fonduta di formaggi alla valdostana con crostini di pane integrale e rugiada balsamico.
- Pancia di maiale cotta bassa temperatura con coulis di peperoni e pomodorini confit.

ANGOLO DI MARE

- Ostriche in porchetta su sale di Cervia.
- Medaglione di totano ripieno con dressing alle ortiche.
- Couquilles saint jacques gratinate con funghi porcini.
- Insalatina alle delizie di mare
- Tentacoli di polpo arrosto su Tortino di patate e olive taggiasche.
- Tataký di tonno al sesamo su rape di mela verde dressing di grani di senape antica
- Mazzancolle al forno con burro salato della Normandia e pasta kataifi.
- Ceviche di gamberi rossi di Mazara del vallo con burrata pugliese e pesto di agrumi.
- Sardoni gratinati e ripieni di paté di olive su julienne di cipolla rossa caramellata.

— PRIMI —

- Cappellacci neri ripieni di pesce su salsa di pomodoro e ragù bianco di pesce.
- Gnocco di ricotta con coulis di spinaci, polpa di astice salsa al pendolino giallo.
- Zampone e lenticchie della tradizione.

— SECONDI DI PESCE —

- Filetto di branzino di Orbetello su salsa delicata di pomodoro bruciato e cipolla aromatizzata al curry e birra, granella di bacon croccante

— PRE DESSERT —

Dolce Tentazione

Allo scoccare della Mezzanotte, ricco buffet di dolci, frutta e frutta secca
Musica dal vivo "MamaLisa Mood"

€ 125,00 per persona

INFO E PRENOTAZIONI: +378 0549 991007 | info@ristorantelaterrazza.sm