

Menù di Capodanno 2018

Antipasti

Cozze tarantine con cuore ripieno su coccole di pomodorino confit agliato
Flan di zucchine su letto soffice di fonduta al formage
Valzer di crudo di Parma con riduzione di mousse di Bufala campana

Primi

Lasagnetta nera ripiena di capesante e ragù di crostacei allo zafferano
Risottino frizzante allo Champagne accompagnato da crema al mascarpone e
guarnito da granella di mandorle

Secondi

Filettino morbido di maialino iberico profumato al tartufo di Norcia
Abbraccio di pesce spada ripieno con pomodorini confit, avvolto in kataifi su letto di
salsa e semi di sesamo Accompagnati da tortino di patate profumate alle erbe

Dessert

Millefoglie di panettone con crema pasticciera e gocce di cioccolato

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante
Vino Bianco o Rosso
(1 Bottiglia ogni 3 Persone)
Caffè

A Mezzanotte

Pandoro
Lenticchie e cotechino
Brindisi finale

Durante la Serata:

- Ballerina di danza orientale e spettacolo col fuoco
- Ballerini di latino
- Dopo la mezzanotte Dj set e Danze a Seguire

CORALLO

Via Faruffini, 15 – Milano

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799