



Menù di Capodanno 2018

Welcome Flute di Prosecco di Valdobbiadene

DAL PANETTIERE

- Grissini alle Olive
- Morbidezze di Pizza
- Focaccia all'olio extravergine di oliva

FINGER FOOD

- Insalata russa
- Gamberetti in salsa Cocktail
- Insalata di pasta integrale alle verdure
- Vellutata di zucca con pancetta

ANTIPASTO servito

- Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con delicata salsa tonnata
- Insalata di arance di Sicilia, Julienne di finocchi e rondelle di datteri
- Blinis di salmone norvegese, uova di lompo e aneto
- Mini Quicke Lorraine allo speck del Sud-Tirolo e zucchine trifolate

PRIMI PIATTI

- Sfoglia di pasta all'uovo con vellutata di besciamella e ragù di verdure
- Crepes con ripieno di punta d'anca della Valchiavenna, fondata di casera e polvere di nocciola

SECONDO PIATTO

- Filetto di Orata in crosta di patate su letto di carciofi brindisini I.G.P.

DOLCE

- Sorbetto al Limone

CANTINA

Vino D.O.C. bianco e rosso della nostra selezione (1 Bottiglia ogni 3 persone)

A Mezzanotte

Brindisi di Capodanno con Spumante e Panettone con crema al Mascarpone

MADE CLUB

Via Sant'Abbondio, 7 – Como
Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799