

Venerdì 31 Dicembre 2010

## GRAN DINNER DI SAN SILVESTRO

*Aperitivo di benvenuto con finger food*

### ANTIPASTO

*Perle di mare gratinate al pane aromatico, verdure e profumi  
Strudel di ricotta forte e verdure con fonduta leggera al taleggio*

### PRIMI

*Lasagnette croccanti al ragù di carciofi violetti trifolati e montasio  
Bocconcini con cuore di branzino sebraggio in intingolo di scampi e cerfoglio*

### SECONDO

*Lombatina di vitello in crosta croccante avvolto in camicia di prosciutto crudo di Parma e foie gras con suadente  
ristretto di barbaresco  
Contorno di patate al cartoccio a ratatouille di verdure*

### DESSERT

*Biscotto di frolla con crema inglese alla vaniglia e bocconcini di frutta fresca  
Acqua minerale naturale e gasata Surgiva  
Vino rosso Nero d'Avola dell'Azienda Normanno  
Vino bianco Tnzolia dell'Azienda Normanno  
(1 bottiglia ogni 3 persone)*

## COSTO DELLA CENA 90€

#### **LISTINO EXTRA PER CHI CENA PER CONFERMARE IL TAVOLO SERVE FARE MINIMO UNA BOTTIGLIA DA 140€**

BOTTIGLIE DI ACQUA EXTRA 5€  
BOTTIGLIE DI VINO EXTRA 20€  
BOTTIGLIE DI SPUMANTE FREIXENET, FREIXENET ROSADO E BRACHETTO 90€  
BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE MUMM E MOET CHANDON 140€  
BOTTIGLIE DI DISTILLATO E CHAMPAGNE VUEVE CLICQUOT 160€  
BOTTIGLIE DI BACARDI 8, BRUGAL E BELVEDERE 190€

#### **LISTINO CLIENTI DOPOCENA (MINIMO 1 BOTTIGLIA DA 180 € EXTRA PREVENDITA):**

BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE MUMM E MOET CHANDON 180€  
BOTTIGLIE DI DISTILLATO 190€  
BOTTIGLIE DI BACARDI 8, BRUGAL, BELVEDERE E CHAMPAGNE VUEVE CLICQUOT 220€