



## Menu di Capodanno 2013

### **Menù di Pesce**

*-Ostriche & Champagne*

#### **.....Entrée.....**

*-Cubo di tonno al balsamico con tagliatelle di verdure*

#### **.....Antipasto.....**

*-Tartare di ricciola agli agrumi*

*-Crudo di gambero rosso al sale nero*

*-Cappasanta al fumé, crema di piselli e polvere di liquirizia*

*-Rollé di gambero e zucchine con gazpacho*

#### **....Primo.....**

*-Raviolone di granchio reale ed il suo ristretto con pomodori datterini*

#### **.....Secondo.....**

*-Darna di ricciola con cavolo viola brasato e riduzione al basilico*

#### **.....Dolce.....**

*-Sformatino caldo di mele e cannella con crema al mascarpone*

*-Mousse al gianduia e gelatina al rum*

**SHED CLUB**

Corso 20 Settembre, 53 - Busto Arsizio (Va)

Info & Servizio Prenotazioni ☎ 02 89690457 / 333 2434799



## Menu di Capodanno 2013

### **Menù di Carne**

#### **.....Entrée.....**

*-Involtino Bresaola*

#### **.....Antipasto....**

*-Rösti piccoli con mezza scaloppa*

*-Rösti di patate e scaloppa di foie gras con miele e albicocche secche*

*-Sformatino ai funghi porcini con fonduta alla robiola*

*-Mini Hamburger di fassona piemontese*

*-Tartare di filetto di angus beef e velo di pane carasau*

#### **.....Primo.....**

*-Gratin di paccheri al ragù di maialino crogiolato al profumo di tartufo*

#### **.....Secondo.....**

*-Guancia di manzo brasata al vino rosso e polenta*

#### **.....Dolce.....**

*-Sformatino caldo di mele e cannella con crema al mascarpone*

*-Mousse al gianduia e gelatina al rum*

*-Panettone*

**SHED CLUB**

Corso 20 Settembre, 53 - Busto Arsizio (Va)

Info & Servizio Prenotazioni ☎ 02 89690457 / 333 2434799