

Menù di Capodanno del The Piper's 2011/2012
con DJ set a Seguire
...per accogliere il nuovo anno in fantastica allegria

Antipasti

prosciutto Toscano
formaggi freschi d'Andria
carpaccio di spada affumicato ai profumi di pera e rosmarino selvatico
carpaccino di tonno affumicato al pompelmo piccante
gamberi saltati su letto di crema di ceci
polpo alla catalana

Primi piatti

riso venere in guazzetto di gioiellini di mare
fregulla con arselle pinoli e pomodorino fresco
gnocchetti ai frutti di mare

Secondi

orata Nostrana al forno al graten dello Chef
tagliata di entrecote alla brace con patate ai pistilli di zafferano Sardo

Dessert

Bevande

Vino (1 bottiglia ogni 3 persone)
acqua
mirto
caffè

Quota a Persona: Euro 100.00