

CAPODANNO 2020 ESCOPAZZO ROMA

MENÙ BUFFET

Antipasti

Quiche lorraine con cuore caldo di parmigiana di melanzane e basilico
Ricottine di pecora aromatizzate alla curcuma e Finocchio con pomodorini
Trancetti di polenta con come di rapa e fonduta di pecorino romano
Bulgur con verdure e croccanti e sflicacci di pollo al curry

Primi Piatti

Millefoglie croccante con vellutata di zucca gialla e stick di speck valtellinese
Medaglioni ricotta e spinaci in salsa aurora e Silano fumè

Secondo Piatti

Tenero di maialino laccato al cesanese e mandorle tostate
Perle di vitello in crema di balsamico di Modena

Contorni

Cicoria di campo ripassata
Patate novelle sablè

Dolci della Tradizione

Lenticchie di castelluccio e cotechino

Dalla Cantina

Acqua Naturale e Frizzante
Vino (1 Bottiglia ogni 4 persone)
Calice di Spumante