GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

MENU DI Capodanno

PESCE

Amuse bouche
Cremoso di topinambur carciofo arrostito
baccalà mantecato con polenta e polvere di olive

Astice in guazzetto verdure e bergamotto
Astice in guazzetto bianco di molluschi
giardinetto di verdure e bergamotto

Raviolo al vapore vongole,
canocchie e calamaretti
Raviolo di Raveggiolo e bietole cotto al vapore
e definito con calamaretti spillo vongole
canocchie e la sua bisque

Spigola alla Plancia e funghi porcini
Trancio di spigola arrostito servito con
millefoglie di patate e funghi porcini tostati

Pre-Dessert
Delizia al buio del nostro Pastry Chef

Gran buffet di frutta fresca
e dolci delizie della nostra pasticceria
Fontana di cioccolata con biscotti e panettone
artigianale, lenticchie e cotechino del buon augurio

GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

MENU DI Capodanno

CARNE

Amuse bouche
Cremoso di topinambur carciofo arrostito polenta mantecata e bruciatini di culatello

Prosciutto di quaglia guanciale e verdurine
prosciutto di quaglia bardato patata viola mantecata e giardinetto di verdure

Raviolo al vapore bietole e San Daniele
Raviolo ripieno di bietola e Raveggiolo cotto al vapore e definito con fonduta di datterini pesto leggero e San Daniele croccante

Filetto di vitello alla plancia e funghi porcini
Tournedos di vitello arrostito alle erbe officinali servito con il suo fondo di cottura, millefoglie di patate e funghi porcini tostati

Pre-Dessert
Delizia al buio del nostro Pastry Chef

Gran buffet di frutta fresca
e dolci delizie della nostra pasticceria
Fontana di cioccolata con biscotti e panettone artigianale, lenticchie e cotechino del buon augurio