



Casa Villi

MENU CAPODANNO 2017

Accogliendovi con l'antipasto:

Tartare di Tonno Rosso dell'Atlantico con capperi di Pantelleria e acciughe del Mar Cantabrico
Fresche ostriche francesi della Bretagna
Alici fritte con aceto balsamico di Modena IGP
Tempura di gamberi con salsina agrodolce
Tagliata di tonno dell'Atlantico, leggermente panata in crosta croccante
Capesante scozzesi gratinate al forno con funghetti
Spiedino di Gambero Siciliano con misticanza di spezie d'Oriente
Polipetto con patate lesse

A seguire:

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con Grande Astice Canadese e verdure
Risotto con Mazzancolle di Sicilia e zucchine

Continuando con:

Frittura di gamberi, calamari Puntillas e calamari di Sicilia
Filetto di Branzino al forno con pomodorini e olive nere

A concludere:

Sorbetto al limone
Millefoglie alla Crema Chantilly e Frutti di Bosco
Caffè

I vini:

Per il menù proponiamo i vini dell' Azienda Agricola "Casa Villi",
in particolare per il pasto un bianco fermo IGT Chardonnay "Santa Giulia".
Il dessert è invece accompagnato dal Brut Bianco.

€ 70,00

(In caso di altre preferenze sarà applicato un supplemento)
Vi preghiamo all'inizio del pranzo di comunicare eventuali allergie o intolleranze