

GEOVILLAGE

SPORT & WELLNESS RESORT

MENU DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2017

ANTIPASTI

Taubulè alle verdure incocciato con brodo di gallinella ruspante, uova di quaglie al profumo di tartufo e crema di parmigiano Reggiano

Crostone di pane grigliato servito con paté misti e salsa guacamole di mele e avocado

Antipasto misto di terra con pere, taleggio e noci tostate

Bocconcini di astice con code di gamberi e cous-cous nero, con vinaigrette di frutti della passione

Rondelle di verdure con mousse di ricotta e pistilli di zafferano

Mille foglie di capesante e sashimi di salmone e mango marinate al lime

Bocconcini di Polpo stufato con insalata ricciolina, dressing di ravanelli e emulsione di mele verdi senapata

PRIMI PIATTI

Lasagna di pasta all'uovo al ragù di cinghiale e carciofi trifolati con fonduta di pecorino e burrata

Ravioli al profumo di pesce con spuma di uova di muggine e punte di asparagi su vellutata di zucchine

SECONDI PIATTI

Turbante di filetto di cernia e gamberi rossi alle erbe fini con patate sabbiose al profumo di timo

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura allo scalogno e al ginepro con scrigno di cavolo, verza e verdure miste

DESSERT

Buffet di dolci Natalizi

... e a seguire Cotechino in crosta di zuppa di lenticchie

Acqua e Vini Rossi e Bianchi della Cantina Mancini
Flute di Bollicine per il Brindisi al Nuovo Anno