



MENU'

L'antipasto

Tiepido di parmigiana, cuore di ricotta, vellutato di San Marzano e basilico

Il primo

Strangozzi al pesto di rucola e lime con scampi e mandorle sfilettate
Risottino mantecato con radicchio trevigiano, provola affumicata e tartufo Nero di
Norcia

Il secondo

Tagliata di Angus argentino al mosto di Barolo e petali di carciofi croccanti
Patate nocciole al curry

Il dolce

Cannolini siciliani fai da te con sac à poche di ricotta e granella di pistacchio

Vino* - Acqua - Caffè

*una bottiglia ogni 3 persone

31 DICEMBRE 2019

IL CAPODANNO DEL

POST OFFICE AT STUDIOS

MENU' BUFFET

L'antipasto

Flan di baccalà e patate con mousse di ceci e mentuccia romana

Piccoli flan di ricotta con sfoglie di melanzane al profumo di San Marzano e basilico

Ovoline di bufala su prato di basilico e pomodorini Pachino

Treccia di fior di latte scottata a vista su pietra lavica in showcooking

Frittatine strapazzate al tartufo Nero di Norcia in showcooking

Il primo

Strangozzi al pesto di rucola e lime con scampi e mandorle sfilette

Corone di riso allo zafferano con zucca gialla e funghi porcini

Il secondo

Cosciotto di maiale con Mele Golden al profumo di Calvados

I contorni

Castelletto di verdure gratinate

Patate nocciole al forno

Dopo le ore 24.00...

Cotechino e lenticchie

I Dolci

Panettoni artigianali con fonduta al cioccolato dell'Ecuador

Torrone al cioccolato morbido e non

Torrone bianco morbido e non

Pandori artigianali

Frutta fresca di stagione

1 drink incluso

Soft drink - Acqua - Caffè