

Menu' capodanno 2015



per iniziare

Aperitivo di benvenuto servito a tavola con bollicine
Tartina nordica con pane ai cereali salmone affumicato selvaggio
al profumo di aneto
Muffin salati con creme di formaggi
Dado croccante con lardo di Colonnato al profumo di rosmarino
Culatello di collina con gnocco fritto
Spiedino di carne irlandese con salsa di senape e sale dell'Himalaya
Millefoglie ripiena con erbette e ricotta fresca

il cenone

bis di primi

Fagottino di pasta reale con funghi porcini di Borgotaro al profumo di tartufo nero di Norcia
Risottino Carnaroli allo Champagne mantecato al Castelmagno e gemme di Melograno

secondi piatti

Controfiletto di scottona Bavarese alla brace con salsa di erbe fini su crosta di patate croccanti

dessert

Pudding al cioccolato nero del Madagascar cuore ripieno di confettura di ciliegie di Vignola
Caffe' espresso

Vino bianco e vino rosso della ns selezione 1 bottiglia ogni 3 persone

Spumante di mezzanotte, una bt. ogni 6 persone, per nr inferiori nr, 1 flute a persona

Alla mezzanotte a Buffet

Panettone, Pandoro e...per finire Cotechino con lenticchie!!!

Inizio cenone ore 20.30

musica e divertimento

Fino alle ore 03.00

85
euro

Uno spumeggiante
Capodanno
alla
Rocca di Oggiona
Con musica dal vivo

Via per Solbiate 5a Oggiona con Santo Stefano (VA)

Per info e prenotazione :tel 0931735873 - oppure - info@roccadioggiona.it