

MENU CENONE DI CAPODANNO 2012

RISTORANTE ASSAGGI

Aperitivo

Cocktail, prosecco, vino bianco, succhi di frutta

Delizie dello Chef:

*Gemme di parmigiano reggiano, tartine assortite,
fritto di gamberoni e totani in cornocopia,
storione affumicato con pane al burro,
bicchierini di pappa al pomodoro con burrata e tartufo bianco,
bom bom di ricotta senese,
riccioli di spigola marinata al ginger*

*Trilogia di capesante atlantiche su letto di porcini e patate
accompagnate da gelato al rosmarino*

*Crema di orata di mare con tagliolini al nero, maggiorana e uova di
salmone al basilico*

*Disco di riso al salto con champagne su specchio di crostacei, ciuffi di
calamari fritti
e astice cotto al vapore in Vermentino*

Sorbetto al lime e melograno

*Filetto mignon di manzo su cipolline rosse di Certaldo alla crema di
lamponi*

servito su letto di melanzane al sale e patate Noisette

(Assaggio di zampone e lenticchie di Castelluccio)

*Bavarese al torrone e marron glacé con cilindro di pandoro di Cremona
e prence di cioccolato fondente*

Biscottini di Prato e Vini santo

*Composizione di mandarini, chicchi di uva brinata e spiedini di fragole e
ananas*

Caffè

Vini

Lido 1932 Collio, Pomino bianco Marchesi Frescobaldi,

Rosso di Montalcino Belpoggio, Prosecco Bellussi

Euro 130 per persona

Bambini fino a 16 anni sconto 50%

Menu bambini

Pennette al pomodoro e basilico, milanese con patate fritte, coppa di gelato misto.

€ 30,00 per bambino