

Menù della notte di *San Silvestro* 2018

**RISTORANTE
MARCHIORO**

Ore 19:30 **COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO**

Frivolezze dello chef

Ore 20:30 **APERTURA BUFFET**

Cosciotto di vitella alla contadina

Scaloppato a vista

I cicchetti delle nostre osterie

Canocchie, moscardini, uova di seppia, capesante gratinate - Tartare di tonno e salmone
Mozzarelle in carrozza con acciughe e prosciutto - Polpettine di tonno con salsa tartara
Insalatina di mare tiepida con verdure croccanti e grattugiata di limone
Crostini al baccalà – Crostini di salmone affumicato al whisky

Angolo del "saor"

Pollo, sarde, gamberi, melanzane, zucchine e zucca

Angolo dei formaggi freschi e stagionati

Stracciatelle, nodini, burrate, bufale e treccioni di mozzarella scaloppati a vista
Formaggi stagionati in finger food con loro marmellate e composte
Fritturina del mercato di Chioggia

Polentina e seppioline in umido

Con servizio al tavolo:

Risottino carnaroli mantecato con fasolari marinati e germogli di erba rossa
Piccoli canederli fatti in casa su punte di asparagi verdi e spuma di gorgonzola
Filetto di ombrina in abbraccio di lardo croccante e infuso di acetosella

Glacè Royale con fragoline ed erbe

Brindisi di mezzanotte e benvenuto al 2019

Buffet di dolci natalizi

Panettone artigianale nostra produzione con varie farciture
Pandoro artigianale nostra produzione con loro salse
Pinza, castagnaccio e torrone mandorlato
Nocciole, arachidi e mandorle pralinate

Serata musica dal vivo - Aperture danze

Gran buffet di frutta artistica scaloppata

Ore 1:00 **PASTA E FAGIOLI, ZAMPONE E LENTICCHIE**

Ore 3:00 **CAPPUCCINO E BRIOCHES CALDA!!**

*E per scaramanzia come ogni anno,
Giusy Zenere verrà a farci gli auguri!*

Cantina di vini in bottiglia bianchi e rossi D.O.C.

Acqua minerale gassata e naturale, bibite

EURO 69,00