

MENÙ DELLA NOTTE DI *San Silvestro 2019*

Ore 19:30 COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO
FRIVOLEZZE DELLO CHEF

Ore 20:00 APERTURA BUFFET

COSCIOTTO LARDELLATO ALLE ERBETTE (scaloppato a vista)

I CICCHETTI DELLE NOSTRE OSTERIE

Canocie, 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 baccala' - 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 mantecato al fumetto di capasanta nostrana
con ragu' di ventresca e per guarnire
grattata di reggiano e bottarga di muggine

Melanzane alla moda di Parma con bufala del Salento

Cartoccio di baccala' fresco con guarnizione invernale
e frutti delle Valli chioggette

Glace royale con fragoline ed erbe

Brindisi di mezzanotte e benvenuto al **2020**

Buffet di dolci natalizi

Panettoni artigianali nostra produzione con varie farciture

Pandoro artigianali nostra produzione con loro salse

Pinza, castagnaccio, 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 BRIOCHE 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

75 €