

25 décembre 2024

Déjeuner de Noël au restaurant Il Savoiaro

L'apéritif de Noël « Chic » avec des spécialités de la terre et de la mer



LES ENTRÉES AU CHOIX:

Le millefeuille croustillant de pâte filo avec de la crème de burrata di Adria et des tomates séchées au soleil ainsi que du jambon de dinde mariné avec des graines de fenouil et de l'huile d'agrumes ^{1,7,9}

Bouchées de plie au thym frais sur crème de pois chiches
et croûtons de pain 5 céréales à l'huile de menthe ^{1,4,9}



LES PREMIERS COURS AU CHOIX :

Riz Vialone Nano avec crème de topinambour
avec glace au fromage pecorino fumé et poudre de café ^{1,7,9}

Les nouilles aux œufs avec un ragoût de pintade
au parfum de genièvre et des gouttes de fromage de chèvre ^{1,3,7,9}



L'INTERMEZZO

La délice glacé aux cerises et à l'amaretto ⁷



LES PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX :

Longe de veau rose cuite au c.b.t. avec champignons braisés
et pommes de terre croustillantes et sa sauce à l'estragon ^{NG, NL}

Le médaillon de turbot doré au beurre clarifié sur crème aux cardons
avec des tomates au four épicées et des filets de potiron frits ^{4,9}



Buffet des péchés de gourmandise ^{1,3,7,8}

Chef de Cuisine : Daniele Veronese - Maître : Cristiano Gallimberti - Sommelier : Giancarlo Dima