



24 dicembre 2024

La cena della Vigilia di Natale del nostro “Ristorante il Savoiaro”

Il Giardinetto di verdure di stagione al buffet



L'ANTIPASTO A SCELTA TRA:

Le seppioline ripiene ai crostacei su letto di patate fiammifero all'aglio e prezzemolo

con dressing al pomodoro giallo

La brioche salata con crema al mascarpone e noci

con rosette di manzo affumicato e perle all'aceto balsamico



I PRIMI PIATTI A SCELTA TRA:

Le perle di riso alla crema di funghi trombette

con carpaccio di orata marinata al mandarino e aneto fresco

Gli agnolotti ripieni alla bieta costa e formaggio morlacco

su crema di carote dolci e crumble al crescione



L'INTERMEZZO

I dolci cristalli alla vaniglia bourbon e cacao amaro



I SECONDI PIATTI A SCELTA TRA:

L' Hachée di gamberoni sauté con julienne di zucchine allo zenzero

e passata di patate allo scalogno

Il classico cappone ripieno alla moda veneta con salsa di castagne e zucca

con patate chips al timo



IL DESSERT A SCELTA TRA:

La degustazione di formaggi stagionati con marmellate

La fantasia di frutta fresca con crema al mango

Il classico tronchetto di Natale