



Notte di Capodanno 2009 / 2010

Divertimento fino all' alba con la magica musica dal vivo e l' animazione di

“Leo & Martina e la loro Band”

- Band di 7 elementi - Musica live 360 gradi -

Aperitivo

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Esotico,
Ostriche al Ghiaccio, Moeca Dorata di Laguna,
Salmone Selvaggio in Crosta, Voul-au-vent alla Crema di Mare, Radicchio Spadone Dorato,
Barchette ai Gamberetti e Camembert, Baccalà Mantecato in Brisè

Antipasti

Vivo di Scampi al Limone,
Mosaico Bollito in court-bouillon
con Cicale di Mare, Gamberi Rosa,
Patè di Dentice con Tartre di Verdure,
Astice in Bellavista con Cestino di Agrumi,
Cappa Santa in Guscio ai Ferri

Primi

Risotto mantecato all' Imbarcadere in Cialda di Parmigiano
Gnocchetti di Patate in salsa di Granchio e Gallinella di Mare

Secondi

Cartoccio di Branzino su Tortino di Radicchio Trevigiano e Patate Novelle
Mazzancolle Reali alla Brace vestite al lardo d' Arnard

Dessert

Sgroppino Sorrento
Barchetta d' Ananas al Grand Marnier
Neve bianca su morbido Pandoro
Caffè e correzioni

2010, ore 02.30

Per non dimenticare la Tradizione: Pasta e Fasiòì,
Baccalà alla Vicentina con Polenta

Vini

Prosecco Igt Marca Trevigiana, Chardonnay Doc Piave, Pinot Grigio Igt Veneto,
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana, Cabernet Franc Igt Veneto,
Cremant d' Alsace Spumante Brut

A chi non gradisce il menù a base di Pesce verrà servito un menù a base di Carne

Ore 24.00: Cotillons per tutti