

S. Silvestro 2012



Il Cenone al Ristorante ore 20.30

La cucina dell'Eros

Martini-Lime petali di rose e perle al frutto della passione

Capesante al pepe rosa e germogli di boraggine
Battuto di salmone e astice leggermente piccanti
Bavarese di yogurt e cetriolo con caviale e ostrica vegetale
Fritto leggero di gamberi, zucchine e salvia

Il prosciutto di Sant'Ilario 24 mesi con spuma di formaggio di capra e funghi porcini e
nepetella con piccole brioche

Lasagnette di zucca, bietole, parmigiano e terra di bosco

Controfiletto di vitello con tegame di verdure d'inverno
Nero d'avola e foie gras

Gelato alla vaniglia con mango, stevia, ananas e arancia croccante
Profiteroles al cioccolato fondente
Crema brulee alle nocciole pralinate
Cannolo di sfoglia ai pistacchi

Caffè

Selezione vini Tarantola

Lenticchie con gallettino

Musica fino alle ore 2.00 a cura di: Trova il Tempo
Per i più piccoli Animazione e baby dance a cura di: Contesto

Adulti € 120,00

Bimbi € 40,00 con area riservata

È gradita la prenotazione