

Capodanno 2016

Aperitivo di Benvenuto

Capasanta alla Piastra su Cialda di Riso selvaggio con Salsa alla Mela Verde e Curcuma
Turbantino di Sogliola aromatizzata su Smeralda di Piselli e Menta
Gamberone in Tempura con Salsa agrodolce

Flan di Zucchine con Maggiorana e Zabaione al Raschera d'Alpeggio
Prosciutto crudo al Ginepro con Sfogliata al Sesamo
Bignola farcita alla Castellana

Tagliolini bicolore caserecci ai Crostacei con Brunoise di Verdure
Ravioli liguri alle Erbette con Ragù chiaro d'Anatra

Filetto di Salmone padellato all'Extravergine con Patate, Carciofi e Olive taggiasche
Sorbetto al Pompelmo rosa e Limone

Lombata di Vitello arrostita alla Forestiera con Caponatina di Ortaggi

Tortino al Cioccolato dal Cuore fondente con Salsa al Mascarpone e Briciole di Amaretto

*

Dopo il brindisi
Zampone con Lenticchie

*Vino bianco Torresella
Vino rosso Barbera o Dolcetto
Flûte di Madolet dry
Flûte di Moscato dolce*

70-€ per persona

acqua minerale naturale e frizzante, una bottiglia di vino ogni 4 persone, caffè e una flûte per il brindisi inclusi.

La cena di Capodanno è servita alle ore 20:30.

Per info e prenotazioni info@hotelvillasophia.it - 0184.66.72.34
Hotel Villa Sophia Sanremo - C.so Matuzia, 21 - 18038 Sanremo (IM)

