



IL FOLLARO

**...in collaborazione con il
ristorante "Trasparenze di Vino"...**

presentano

Cenone Capodanno 2012

Sabato 31 Dicembre 2011, ore 20:30

**Per l'occasione nella proposta del "il Follaro" saranno presenti due piatti di
"Trasparenze di Vino".**

**Allo stesso modo nella proposta di "Trasparenze di Vino" saranno presenti
due piatti del "il Follaro"**

...per iniziare...

Ostiche "farfallina" fresche con gocce di fragole.

**Tartare di tonno fresco, con crostini di pane nero con quenelle di patate alla
cannella.**

**Peonia di salmone affumicato con burro aromatizzato alle erbe,
astice al vapore con ananas caramellato, accompagnato da salsa
all'avocado e lime.**

**Gobbetti del golfo con mango, arance e marzolino semi stagionato
finger food tiepido di baccalà con vellutata di ceci e spuma di peperoni.
Pesce spada affumicato con pere, grana padano e salsa all'aceto balsamico.**

Chef Davide Orlando- il Follaro)

Abbinati a Montenisa Franciacorta Brut Rosè -Montenisa

...i primi...

**fagottino del pescatore con scampi e calamari in ristretti di astice su foglie
di spinaci**

Chef *Davide Orlando -il follaro*

abbinati a Ribolla Gialla Sturn 2010

**Risotto con capesante caramellate, julienne di zucchine e millier points
d'agrumi**

(Chef *Davide Orlando - Il follaro*)

...il secondo...

Rollè di Gernia con riduzione al Melograno.

Chef *Lucia Fiorentino-Trasparenze di Vino*

...desserts...

Classici natalizi con elaborazione di salse dolci abbinate.

Chef *Lucia Fiorentino Trasparenze di Vino*

Parfait al Roccocò con salsa al cioccolato fondente brasiliano.

(Chef *Davide Orlando - Il follaro*)

Brinderemo al 2012 con **Champagne Perle Noir - Pommery**

**per buon auspicio e tradizione. dopo la Mezzanotte
Gotechino e lenticchie**

Info e prenotazioni:0771/189420-320/8287004

