



Cenone di Capodanno 31 Dicembre 2012

Lo staff il FOLLARO con chef DAVIDE è lieto di proporvi.

ENTRÈ

Ostriche "farfalline" fresche con coulis di melone bianco al lime

ANTIPASTO SAN SILVESTRO

Tartare di tonno fresche alla mediterranea con cipolletta di tropea Bauletto di salmone fresco con ricotta di bufala aromatizzato alle erbe, Cozze gratinate erboriate con millepunti di mozzarella di bufala Finger food di gamberi bianchi al vapore con salsa al guacamole, Cannolicchi al profumo d arancio

PRIMI PIATTI

Raviolo di cavolo broccolo in salsa di canocchie e filagne di pomodoro

Rullo di pasta fresca con spigola e patate al timo, con fondente di parmigiano reggiano e carciofi julienne

SECONDO PIATTO

Calamaro ripieno alla Gaetana (olive di Gaeta-pomodoro-capperi-calamaro-pane al latte) con patate prezzemolate e bottarga di spigola lamellata

DOLCI

Tortino al cioccolato fondente con sorbetto alle pere e salsa di vaniglia

Dolcetti tipici della tradizione

Sarà servito Franciacorta Brut (Montenisa) e panettone per il brindisi di mezzanotte.

E dopo... di buon augurio lenticchie e cotechino

ACQUA E VINO (PINOT GRIGIO COLLIO) LIVON

Info e prenotazioni: 0771/189420 – 3208287004

Prezzo a persona Euro 80

La musica sarà selezionata da livio BATOSI