



CENONE DI CAPODANNO 2013-2014

LO STAFF DEL FOLLARO CON LO CHEF DAVIDE È LIETO DI PROPORVI...

ENTRATA

OSTRICHE CON RISTRETTO AL MELOGRANO
TARTARE DI TONNO ROSSO ALLA GAETANA (CON BATTUTO DI OLIVE POMODORINI E CAPPERI)
GAMBERONI ALLA PAPRIKA DOLCE CON PASTA KATAIFI E SORBETTO AL SEDANO
CANNOLICCHI AL VAPORE CON VINEGRETTE AL LIMONE
MARINATO DI SALMONE CON CIOCCOLATO E CANNELLA
PESCE CALAMITA DI ACQUA DOLCE CON ANETO E LIMONE

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI VERDI DI PASTA FRESCA IN SALSA MEDITERRANEA
(POMODORINI TORPEDINO E OLIVE DI GAETA) CON SCAMPI SCOTTATO AL TIMO
PANCIOTTI DI PASTA FRESCA AL NERO DI SEPPIA CON DENTICE IN GUAZZETTO E VELLUTATA DI PATATE AL SALE E PORRI

SECONDO PIATTO

RICCIOLA 72° CON CONCASSÈ DI PATATE E ZUCCHINE, PATÈ DI OLIVE AL LIMONE E RISTRETTO DI LIQUIRIZIA

DOLCE

PARFA PARFAIT VANIGLIA E BANANA CON CIOCCOLATO FONDENTE
DOLCETTI TIPICI DELLA TRADIZIONE

PS. SARÀ SERVITO FRANCIACORTA BRUT (MONTEMISA ANTINORI) E PANETTONE PER IL BRINDISI DI MEZZANOTTE E DOPO... DI BUON AUSPICIO LENTICCHIE E COTECHINO RIMANENDO NELLA TRAZIONE E NEL VALORIZZARE I NOSTRI PRODOTTI IL VINO CHE SI SERVIRÀ SARÀ "ANTINOO" DELLA CANTINA CASALE DEL GIGLIO

COSTO MENÙ A PERSONA È DI 80 EURO

PS. È POSSIBILE PRENOTARE IL "PACCHETTO IL FOLLARO" CENONE E PRANZO DEL PRIMO DELL'ANNO AL COSTO TOTALE A PERSONA È DI 100 EURO ANZICHE 120 EURO

MENÙ BAMBINI (FINO A 13 ANNI) È DI 35 EURO

AFFETTATO MISTO E FORMAGGI DI FINE ANNO
CANNELLONE CLASSICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
SCALOPPA AL LIMONE O COTOLETTA CON PATATE AL FORNO O FRITTE
DOLCI



INFO E PRENOTAZIONI DAVIDE: 0771-189420 - 320-8287004