



LOCANDA DEGLI ULIVI

OSPITALITÀ PER NATURA



CENONE DI CAPODANNO 31 dicembre 2013

Aperitivo

Cotechino, lenticchie e rafano con calice di Il Mosnel Franciacorta brut

Antipasti

Mini-quiche con sfoglia all'olio al prosciutto d'oca affumicato, carciofi e tartufo

Millefoglie al salmone marinato con olio allo zenzero, pomodorini confit e veli di finocchio

Primi

Pansoti di grano saraceno al Castelmagno con olio alle nocciole

Riso rosso della Camargue ai gamberoni e zafferano

Secondi

Filetto di maiale confit ai tre pepi con confettura di cipolle tropea, mele al recioto e trevigiano tardivo al miele

Baccalà leggermente salato in crosta di patate con verza croccante,
Olio al rosmarino, frittura di carciofi e sedano rapa

Dessert

Semifreddo alla ricotta biologica di capra, scaglie di cioccolato fondente 85% , pistacchi e gelatina di melograno

Rallegrano il menu

Vignaioli Contrà Soarda Vespaiolo doc
Vignaioli Contrà Soarda Breganze doc
Virgilio Vignato recioto di Gambellara metodo classico

Euro 80,00 per persona

Euro 70,00 per persona per gruppi di almeno 8 persone

Bambini fino a 10 anni sconto 30%

Per maggiori informazioni e prenotazioni:

Tel 0444 550717 Fax 0444 272138

info@locandadegliulivi.com

Skype marisa.cotella

LOCANDA DEGLI ULIVI

Via Santa Giustina 6 - 36057 Arcugnano (VI)

www.locandadegliulivi.com