



CENONE DI Capodanno

MER | 31 | DIC



hotel degli olmi

Info e Prenotazioni: 0864 89159 - info@hotel-olmi.it



Menu

Gran Aperitivo di Benvenuto

Fritti misti, marinati di pesce, riso venere ai frutti di mare, salumi di maiale nero, formaggi biologici e focaccia ad alta idratazione

Antipasto

Manzo marinato, porcini, tartufo e nocciole

Primi

Risotto al pecorino di Scanno, pere e mosto cotto
Tortello di gamberi, bisque allo zafferano DOP e mandorla

Secondo

Guancia brasata al pomodoro, sedano rapa e zucca in carpione
Insalatina invernale, noci e arancia

Frutta

Spiedino di ananas, kiwi, melograno e salsa al mango

Zampone e Lenticchie

Torta

Croccante al gianduia, mousse al cioccolato e gelatina al lampone

Bevande

Vini e spumanti regionali in abbinamento, Cocktail per aperitivo e Prosecco
DOCG, Spumante brut per la torta, Caffè e amari