



Bamboo

RISTORANTE

CENONE DI CAPODANNO 2020

Mocktail

Acqua di Rose Vedova
Romanengo, Lemonade,
Soda Water

Happy New Year 2019

Vodka Absolute Mandarino,
Liquore allo Zenzero,
Premio Ramazzotti, Fill up
bitter Lemon

Le Bolle Italiane

Acqua minerale naturale
e frizzante

Gran Aperitivo a passaggio

Mignon di Salato Sfoglia assortiti Attilio Cavo
Verdure croccanti all'agretto di lamponi
Crema di pomodorini pachino e mozzarella
Caviale di melanzane menta e pinoli
Piccoli flan di verdure e fonduta di toma piemontese
Fagottini di vitello in salsa tonnata
Insalatina di pollo
Noci e Sedano candito
Salsiccia di Bra
Raschera e nocciole
Veli di carpaccio di manzo all'albese
Tonno scottato all'aceto balsamico
Gambero in salsa avocado
Ombrina marinata alla barbabietola e germogli

A buffet

Prosciutti alla morsa
Selezione di formaggi con Composte Romanengo
Battuta di manzo su crostoni di pane tostato e nocciole
Parmigiano, gorgonzola al cucchiaino Caprini freschi e stagionati
Accompagnati da
Grissini assortiti, pane affettato bianco, nero, integrale
Bocconcini di kamut, bocconcini francesini, schiacciatine, sfoglie

CENONE DI CAPODANNO 2020

Cena Servita

Sandwich di sfoglia, Trota marinata alle erbe di campo e Pepe rosa,
Robiola e Tortino di Funghi

Fagottino di pasta fresca al nero di Seppia, Rana Pescatrice e
Carciofi su fonduta di Pomodoro

Riso carnaroli mantecato al Castelmagno, Tartufo nero e Pere

Filetto di Maialino "Porchettato" profumato alla salvia, patate americane
e salsa di Mele e Senape antica

Delizie al cioccolato (cioccolato, arance, zucca e mele)

Pani assortiti e grissini stirati

Vini in Accompagnamento selezionati dalle Nostre Cantine

Il Dolce a Buffet ...

Gli amaretti di Voltaggio "Pasticceria Cavo"

Piccola Pasticceria fresca assortita

Il Tronchetto di Natale

La Sacripantina Antica

I Panettoni assortiti con le loro Salse

A seguire ...

Cotechino & Lenticchie