

Ristorante "Le Cese"

Veglione di Capodanno 2018

Aperitivo:

Cozze in court bouillon con marmellata di peperone e peperoncino; polpettina di melanzane e bottarga con maionese di ostriche; uova di quaglia con salsa verde e sfilacci; mini spiedino di totano.

Spumante Franciacorta.

Antipasto:

Sformatino di tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura, saltato con julienne di cavolo viola e guanciaie di cinta senese; Baccalà in pastella di riso e paprika con la nostra confettura di arance amare; Titaki di tonno con olive, capperi e soia; Salmone selvaggio di Scozia con stracciatella di burrata ed erba cipollina.

Primi:

Scialatielli con astice, scampetti, pesce S. Pietro e pomodorini appassiti al forno.

Cannelloncino di salmone grigliato, patate affumicate e mozzarella di bufala, salsato con una vellutata di ceci e aringa.

Secondi:

Filetto di Orata farcito con patate dolci, bottarga e asparago di mare essiccato; stick di Calamari fritti; Gamberone fritto in crumble di pane; Pura di topinambur e pane carasau; Insalatina di finocchi e aceto di lampone.

Dolce:

Cheese Cake al maracuja e mandorle, con mosto di ananas e zenzero con frutti di bosco.

Dopo la mezzanotte:

Zampone e lenticchie.

Sassi "cacio e pepe" con tartufo Nero di Campoli Appennino.

Bombe calde alla crema.

Spumante: Prosecco, Brachetto d'Acqui.

Vini: Vermentino di Sardegna "Deiana".

**Intrattenimento
musicale con DJ.**

Menù di carne:

Anti Aperitivo:

Cozze in court bouillon con marmellata di peperone e peperoncino; polpettina di melanzane e bottarga con maionese di ostriche; uova di quaglia con salsa verde e sfilacci; mini spiedino di totano.

Spumante Franciacorta.

Antipasto:

Culaccia di Castelvecchio, Burrata, Sformatino di carciofi con dadini di pane e provola affumicata, Crostone di pane casareccio con mozzarella, funghi porcini e guanciaie.

Primi:

Sagnacce con julienne di pancetta, funghi porcini e castagne marroni.

Cannelloncini di carne chianina gratinati con vellutata di pomodoro.

Secondi:

Medaglione di Filetto di manzo;
Maialino cotto su legno di quercia con miele di acacia piccante; Pura di topinambur e pane carasau;
Insalatina di finocchi e aceto di lampone.

Dolce:

Cheese Cake al maracuja e mandorle, con mosto di ananas e zenzero con frutti di bosco.

Dopo la mezzanotte:

Zampone e lenticchie.

Sassi "cacio e pepe" con tartufo Nero di Campoli Appennino.

Bombe calde alla crema

Ristorante "Le Cese" Via Consolare Latina Km 6 00030 Gavignano (Rm)

www.ristorantelecese.it / info@ristorantelecese.it Tel. 06 9703703- 393 9324644