

Ristorante "Le Cese"

Veglione di Capodanno 2019

Aperitivo:

Sushi vegetariano; Cestino di polenta con civet di selvaggina; Minisuppli con concentrato di pomodoro all'arrabbiata; Crocchettina di verdura con maionese all'ostrica.

Spumante: Prosecco di Valdobbiadene.

Antipasto:

Tentacoli di totano cotto a bassa temperatura con patate e cannellini stufati; Panna cotta salata di tonno "cotto e crudo" con gelée di pomodoro giallo; Cestini di kataifi con salmone marinato a secco, insalata di avocado e emulsione di soia; Gamberone bardato in crosta panko e fonduta di pecorino di Fossa; Cannolo di pane e stoccafisso scottato, melanzane fritte e filetti di pomodoro verde.

Primi:

Sagnacce con astice, scampi, polpa di pesce S. Pietro e pomodorini arrosto.

Lasagnette rosse intrecciate di storione, capesante e punte d'asparagi bianchi con pesto di bottarga e mandorle.

Secondi:

Astice farcito di gamberi, ricciola e topinambur, insaporito con olio al lemongrass; Sformatino di branzino e scarola con pane tostato e lardo di Colonnata; Cestino di calamari fritti; Insalatina alla vinaigrette di lampone e caviale.

Dolce:

Sfera glassata al cioccolato con mousse al caramello, biscuit di tozzetti, cuore pralinato agl'arachidi e ciliegia semi-sciroppata su torrone liquido.

Dopo la mezzanotte:

Zampone e lenticchie.

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

Bombe calde alla crema.

Spumante: Prosecco di Valdobbiadene, Brachetto d'Acqui.

Vini: Satrico "Casal del Giglio".

Intrattenimento musicale con DJ.

Menù di carne:

Anti-Aperitivo:

Sushi vegetariano; Cestino di polenta con civet di selvaggina; Minisuppli con concentrato di pomodoro all'arrabbiata; Crocchettina di verdura con maionese all'ostrica.
Spumante: Prosecco di Valdobbiadene.

Antipasto:

Fagottino di Bresaola e caprino con confettura di fichi secchi; Sformatino di patate, julienne di porro fritto e fonduta di Taleggio; Crostone di pane con guanciale e porcini; uova di quaglia al tartufo, Culatello con scaglie di parmigiano.

Primi:

Sagnacce al "ragù leggero di cinghiale" e funghi porcini. Lasagnetta intrecciata con mirepoix di verdure, salsiccia sbriciolata, mozzarella di bufala e fonduta di grana.

Secondi:

Medaglione di Filetto di manzo con crostone di polenta; Paté de Foie Gràs e tartufo; Purea di patate francesi croccanti.

Dolce:

Sfera glassata al cioccolato con mousse al caramello, biscuit di tozzetti, cuore pralinato agl'arachidi e ciliegia semi-sciroppata su torrone liquido.

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