

31 DICEMBRE MARdiVINO ristorante

CENONE DI SAN SILVESTRO

*Aperitivo di benvenuto Mardivino
con calice di prosecco extra dry e analcolici
accompagnati da pizzette, rustici assortiti, olive all'ascolana,
mozzarelline impanate e fritte*

MENU

Sfumature...di carpacci e tartare
*carpaccio di astice e tartare di gamberi rosa ..salsa al finocchietto
carpaccio di ventresca di tonno e tartare di tonno ..salsa tonnata
carpaccio di branzino e tartare di salmone selvaggio ..salsa alla senape*
Gamberoni al vapore su insalatina di carciofi marinati e chicchi di melograno
Capesante impanate con semi di sesamo e fritte su nido di patate
verdure in pastella e salsa al cren

Panzerottini ripieni di branzino e burrata con vongole veraci,
rucola e pomodorini datterino

Risotto mantecato con scampi, radicchio tardivo Trevigiano
e riduzione di Primitivo di Manduria

Astice gratinato con granella di nocciole,
su fonduta di montasio e tartufo

Semifreddo al panettone su crema al Baileys e torta sbrisolona

Caffè

Rosolio all'anice stellato fatto in casa
a mezzanotte... brindiamo insieme
e a seguire lenticchie e cotechino di buon augurio

Vino in bottiglia Tai friulano, Coperto, Acqua

€ 85,00 per persona

MARdiVINO RISTORANTE 0422346542

Per gli Ospiti con diverse esigenze alimentari c'è la possibilità di avere una proposta diversificata per chi non gradisse la sfumatura di pesce crudo sostituiremo il piatto con il mosaico di pesci affumicati in casa con pop corn al curry e mostarda di fichi...si prega avvisare