

#osteriadelportoneacasatua

Abbiamo pensato e realizzato un menù per il cenone di Capodanno da rigenerare in poche e semplici mosse, per garantirvi la miglior qualità e freschezza.

*Il menù verrà recapitato a domicilio il 31 Dicembre.
Sarà possibile prenotarlo fino al 30 Dicembre.*

MENU DI CAPODANNO

ANTIPASTO

Baccalà mantecato e crema di peperone rosso
Tartare di salmone con stracchino e puntarelle
Insalata di ricciola cruda alla Catalana
La nostra giardiniera di verdure

PRIMO

Raviolo aperto con carciofi, rombo e patate

SECONDO

Polpo alla "Luciana" in guazzetto di pomodoro con olive e capperi

DESSERT

Strudel di mele, cioccolato e fichi con crema al mascarpone

50,00€ a persona

Tutti i menù sono accompagnati da un cestino del nostro pane.

Verranno allegare le istruzioni da seguire per rigenerare e impiattare il tutto al meglio e potrete scaricare un video dove vi mostriamo in pratica come procedere.

Vuoi abbinare un vino?

BRICHET Prosecco frizzante Naturale Az. Casa Coste Piane 12€

BLANC DE BLANC dosaggio zero Az. Divella 29€

BRUT CUVÉE 36 Az. Casa Caterina 30€

LA MATTA Metodo Classico di Fiano non sboccato Az. Case Bianche 16€

RENOSU BIANCO (Vermentino) Az. Dettori 12€

FONTANASANTA MANZONI BIANCO 2017 Az. Foradori 18€

PECORINO 2018 Az. Terraviva 14€

MASIERI ROSSO 2019 (Merlot e Tai Rosso) Az. La Biancara 12€

TEROLDEGO 2018 Az. Maso Bergamini 17€

PINOT NERO 2018 Az. Maso Bergamini 17€

BARBAROSSA 2017 (Barbera dei Colli Tortonesi) Az. Ricci 15€