



Новогоднее меню

Villa Sostaga, 31 декабря 2017 года

Аперитив “Добро пожаловать к столу”

*Белый осетр холодного копчения
с пюре из кисловатых зеленых яблок*

Закуска

Теплый салат из фиников и красных раков с пюре из моркови и имбиря

Первые блюда

*Рис карнаролии из Павии с черникой
и фондю из летнего горного сыра Багос выдержки 36 месяцев*

*Мальтальяти из каштановой муки домашнего приготовления со свежими
белыми грибами, тихоокеанскими морскими гребешками
и помидорами конфи*

Второе блюдо

*Жареное на шпике филе косули со слоеным тортом из обжаренного
картофеля, и соусом Перотисепо из лука-шалота и красного вина*

“В ожидании десерта”

Сорбет из замороженных лимонов из лимонов из Гарньяно, с лакрицей

Десерт

*“Зимний десерт”: крамбл с миндалем и каштановым медом и
карамелизированными яблоками с Кальвадос,
и взбитым кофейным мороженым*

2:00: Встреча Нового года

Фаршированная свиная нога с чечевцей