

Happy New Year 2020

Menu di gala

Entrée di benvenuto

Cappuccino di gransoporo e spuma di patate
con brioche salata farcita di salmone marinato e aneto

Tortelli in evoluzione di zucca:
farciti di zucca e mostarda
conditi con olio di zucca e salvia
guarniti con cialda ai semi di zucca e grana

Petto d'anatra al mosto d'uva fragola
accompagnato da carciofi in tegame, fichi secchi e porro scottato

Semifreddo al mandarino guarnito di cioccolato fondente e zucchero filato
su salsa al Contreau

Panettone di anacardi e melassa fatto in casa con crema di mascarpone

Costo del menu per persona: € 60 (bevande escluse)

Il menu di degustazione deve essere scelto da tutti i commensali
Oltre le 10 persone prenotate chiediamo un acconto (20%) a titolo di conferma
Possibilità di scegliere anche dal nostro menu a la carte

Dopo la mezzanotte per tutti i nostri ospiti...

Spettacolo ed intrattenimento musical

Trionfo di mandarini, uva bianca, cotechino e lenticchie



La cucina di Crema di Valter Crema
Via Montello, 9 – 31040 Giavera del Montello (TV)
Tel. 0422 776042 – info@lacucinadicrema.it