



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

SABATO 31 DICEMBRE

Cenone di San Silvestro & Live Music

ENTRÉE DI BENVENUTO:

SCOTTATA DI TONNO AL TOGARASHI CON SALSA DI SOYA
TARTELLETTE ALLE ERBE DI PROVENZA
CON CAPASANTA SCOTTATA E SALSA OLANDESE
POLPO FRITTO AL PANE PANKO
SOFFIATI AL NERO DI SEPIA CON SALMONE AFFUMICATO

IL MENU:

GAMBERONE IMPERIALE CON SALSA AL COCCO E CURRY
CON CIAMBELLA SPEZIATA
SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA CON SALSA DI KREN
E BURRO MONTATO ALLE ACCIUGHE
RISOTTO ALL'ASTICE E CHAMPAGNE CON CAVIALE BELUGA
RAVIOLI AL NERO DI SEPIA CON RIPIENO DI SPIGOLA SARDA
SU CREMA DI MELANZANE E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
MARINATI ALLO ZENZERO
HALIBUT IN CROSTA DI PISTACCHIO, SALSA FRANCIACORTA BRUT
CON PISTILLI DI ZAFFERANO E FLAN DI SPINACI
TARTELLETTA AL LIME CON SORBETTO AL MOJITO
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA
DOPO IL BRINDISI SEGUIRANNO LENTICCHIE E COTECHINO

VINI:

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE,
CHARDONNAY GIRLAN, PINOT NERO GIRLAN

€ 190 a persona, vini inclusi fino al brindisi della mezzanotte.

I tavoli durante la cena saranno condivisi con altri ospiti.
L'evento si svolgerà a partire dalle ore 20.00 fino alle 2.00.

Info & booking 030 914 4585, info@roseesapori.eu