

La Corte Antica Restaurant

Menu' di Capodanno

2021-2022

Inizio serata ore 20.30

Entree di benvenuto con aperitivo

*Crema di Zucca, panna cotta al parmigiano,
cotechino in crosta di pane al nero di seppia e
maionese al cappero.*

Antipasti

*Frisella di pappa al pomodoro, burrata,
gambero rosso (Mazara del vallo) e caviale*

*Capesante Saint Jac alla plancia,
latte di cocco, fungo cardoncello e chinoa soffiata*

*Polpo (cbt) brasato al timo, soffice di cavolfiore al
katsobushi (tonno Giapponese essiccato), vegetali scottati e
cialda di caciocavallo*

Primo

*Tortello (Home made) ripieno di spigola e
basilico, Topinambur e Polvere di alghe*

---Granita di Franciacorta, menta e lime---

Secondo

Baccala' Galiziano al vapore, salsa verde e polenta di castagne

Dessert

Tiramisu' al pan di zenzero e fichi

*Brindisi finale con Bollicine,
Pandoro e Panettone*

*Bollicine Franciacorta (cantina Le Marchesine) o
Chara (Az. Agr. Feudodisisa Monreale) (una bottiglia ogni due persone),
acqua, caffè e servizio*

€ 100.00 a persona