

Angelo Biscotti

CENA DI GALA 31 DICEMBRE 2016 GRAND HOTEL LA TORRE – SAUZE D'OULX

Aperitivo di benvenuto al bar della hall....

Dalle ore 18.30 alle ore 19.00

Bollicine Vino

bianco

*Succhi di frutta:mela Smith;ananas Soft
drinks*

A giro braccia....

*Millefoglie di culatello, fichi e aceto tradizionale di Modena Cubo di
spada affumicato al caviale di melanzane affumicate*

Tarte di zuccina alla robiolina di Rocaverano e coriandoli d'ortaggi

Gamberi al pan brioche di agrumi allozabaione di aceto di mele

Sandwiched di mais, porcini e taleggio fuso

Mini roulade di piadina, punta d'anca e rucola selvatica

..dalle ore 19.30 alle ore 20.30....

...il fritto nei conetti di balza.....

*Panzerottini,mozzarelline in carrozza con bucatino fritto, carciofi,foglioline di
salvia,piccoli fiori di zucca alle acciughe e naturali, mignon di arancini al ragù*

di fassona, borragine e primo sale,

piccolo filetto di baccala',gamberi, calamerelle al mais corvino

Il corner del fish live....

*Flambè di mazzancolle all'Armagnac,prezzemolo e peperoncino Tonno rosso
scottato alle bucce di agrumi con piccola caponatina di verdure*

*Salmone marinato al taglio con toast al burro di panna e agrumi Polpo
verace scottato al timo, burratine e olio al basilico*

Cheviche di orata, insalatina di agrumi e dressing alla senape antica

Cappesante scottate, patate e olio al nero

Angelo Biscotti

LA TAVOLA DEI GRANDI FORMAGGI ITALIANI TAGLIATI A' LA MINUTE

Selezione di formaggi al taglio e su vassoi di specchi:

caciocavallo Podolico (abbinamento con composta di cipolle rosse);

provolone di Ariano irpino (abbinamento con marmellata di sambuco);

Castelmagno (abbinamento con marmellata di mele al pepe rosa);

pecorino delle crete senesi (abbinamento con gelatina al Vin Santo);

Formaggio di Bra' 16 mesi (abbinamento con miele caldo di acacie);

parmigiano reggiano stravecchio 26 mesi (abbinamento con miele di corbezzolo);

Selezione di capra Langarola:

piramide alla cenere, tegulat, fruste' robiola di capra, caprino alle foglie di vite

(confetture di pomodoro verde, mosto d'uva cotto, composta di per)

burratine delle Murge (abbinamento con confettura more selvatiche);

mozzarella di bufala (abbinamento con olii extra vergine, mostarda di frutta e limone di Amalfi);

ricottine di panna di bufala (confettura di rosa selvatica);

L'angolo del buon ricordo...

Finocchiona sbriciolona, capocollo di Cinta senese, Corallina,,

salsicette di cinghiale ,spianata romana

Speck tirolese, punta d'anca Valtellina Coppa

Piacentina

Prosciutto crudo San Daniele gran riserva

Jamon iberico

Spalla cotta di San secondo

Bresaola di cervo Mortadella di

cinghiale Prosciutto di cervo

L'angolo del pane a lievitazione naturale e focaccia calda alle erbe..

Selezione di sali, olii italiani e aceti nazionali e internazionali...

Dalle ore 21.00 alle ore 23.00

Menu

Vellutata di lenticchie rosse, scampo cotto e crudo, caviale d'arancia Bio

§§§§§

Risotto Tenuta Motta al Parmigiano "36 mesi", terra di cipolla affumicata

§§§§§

Bue al Barolo, topinambur, puntarelle alle acciughe del Cantabrico

Dalle 23.00 in poi...

L'angolo del mastro pasticcere....

Sablè di crema alla vaniglia Bourbon e frutti rossi

Charlotte di crema di gianduia con le amarene

Tronchetto di natale

Diplomatica al pistacchi di Bronte

Torta Agrumi

"Ricotta e pere"

...l'angolo dei finger food...

Tiramisu' con i cucchiaini in cioccolato fondente

Bavarese di nocciola Piemonte, mirtilli e croccante di amaretti

Bavarese ai tre cioccolati

Mousse ai frutti rossi con meringhette alla fragola

Mini cheese cake e salsa al lime

Piccola pasticceria.....

Mini krapfen alla cannella

Mini babà al rhum e con le visciole

Mini delizia al limone e cedro candito

L'angolo della frutta tagliata e intera

Coppe di clementini e mandarini, uva bianca e uva

nera Frutta tropicale e di stagione

Spiedini di frutta fresca al naturale

Dopo la mezzanotte

Brindisi con Bellavista cuvè brut e moscato

Con la selezione di panettoni, pandori e torroncini al buffet

Acqua selezione di vini e spumanti