

L'aperitivo del "Natale del Cuoco 2011"

*Alici marinate; Pizzette Napoletane; Scaglie di tonno
Callipo con cipollotto; Bocconcini di vitello al parmigiano;
Involtini di spada ed ananas; Bocconcini di zucca gialla;
Sfogliatine al parmigiano e farina di mandorle;
Cornucopia di bresaola con ricotta, mascarpone ed erbe
cipolline; Fagottini alla 'nduja; Salmone marinato al
finocchietto selvatico; Gamberetti cremosi su chiffonade di
verdure e mimosa d'uovo; Medaglione di polpo in crosta di
pane; Insalatina Natalizia; Mousse di prosciutto in
sfoglia; Frittelle di neonata; Verdurine arrostate; Zeppole;*

Dalla cantina

Cantine: Campoverde, Tenute Ferrocinto

- *Il Magliocco*
- *L'Aglianico*

Acqua

- *Oligominerale Mangiatorella*

Open Bar

- *Fazzina Moka Guglielmo*
- *Digestivo*

La Cena del Natale del Cuoco 2011

_____oOo_____

Antipasti

- ❖ *Crema di borlotti in terrina con polenta fritta,
bacon ed extra vergine di oliva;*
- ❖ *Sfogliatina al formaggio con marmellata
di cipolle rosse su crostone di pane; Gambero al cocco;
Turbantino di spada affumicato con ananas e riduzione
di aceto balsamico*

_____oOo_____

Primi piatti

- ❖ *Involtini di melanzane con spiedino di
mazzancolla croccante;*
- ❖ *Gnocchetti alle ortiche con cinghiale,
porcini e nuvoletta di bufala;*

_____oOo_____

Secondi piatti

- ❖ *Pera di vitello in salsa alle prugne
con fagiolini al burro su cesto di mele
e quenelle di patate al formaggio.*

_____oOo_____

Desserts

- ❖ *Clementine*
- ❖ *Il Tartufo di Pizzo Domenico Penna*