

STARHOTELS

L'ITALIA NEL CUORE

MENU CENONE DI NATALE 2012

RISTORANTE LA LAMBRUSCHERIA

*Millefoglie con tegolini di Parmigiano
e pistacchio alle mele e foie grass
con riduzione al miele d'acacia e cipolla di Tropea*

*Fagottino di porcini e toma al ragù
d'anatra e arancia candita*

*Cappone pancettato
con flan di asparagi profumato al tartufo*

*Buffet dei dolci
della tradizione natalizia*

*Acqua
Caffè espresso*

Euro 60 per persona



STARHOTELS

L'ITALIA NEL CUORE

MENU PRANZO DI NATALE 2012

RISTORANTE LA LAMBRUSCHERIA

Buffet di antipasti natalizi caldi e freddi

*tagliatelle con code di aragostelle, punte
di asparagi e bottarga di Carloforte*

OPPURE

Ravioli di cappone con sugo di arrosto e tartufo nero

*Involentino di salmone norvegese e branzino in crosta di pane
con vellutata di gamberi rossi*

OPPURE

*Filetto di manzo lardellato con demiglace alle nocciole con
schacciata di patate ed erba cipollina*

*Buffet dei dolci natalizi e panettone e pandoro
con salsa al gianduia e crema*

Acqua

Caffè espresso

Euro 60 per persona



STARHOTELS

L'ITALIA NEL CUORE

MENU CENONE DI CAPODANNO 2012

RISTORANTE LA LAMBRUSCHERIA

Medaglioni di astice al vapore con catalana di tropea e ramato siciliano con cuore di sedano ed erba cipollina

Tartara di tonno in millefoglie di cialdina croccante con bavarese di mango e panna acida al nero di seppia

Gamberone dorato in pasta kataifi su purea di tapioca con riduzione al ginger ale

I paccheri ripieni di filetto di gallinella e gamberoni di Mazara con guazzetto di totani allo zafferano

Risotto mantecato allo champagne e granchio reale con zuppetta di conchiglie di S.Giacomo e lemon grass

Medaglioni di spigola e scamponi in gabbia di asparagi al gratin in salsa fumetto chiaro e vongole veraci

Sorbetto alla fragola mantecato al lime , tequila e menta piperita

Buffet di dolci

Cotechino in crosta con lenticchie di Castelluccio
(servito dopo la mezzanotte)

Euro 110 per persona

