

Menù Capodanno Il Giardino Pamphili

‘Se scegli la qualità, scegli Il Giardino Pamphili’.

Vi accoglieremo con flutes di prosecco valdobbiadene millesimato rigorosamente Italiano...

poi.....servito su un piatto da degustazione molto "trendy" Salmone Irlandese selvaggio marinato
con prosecco

Foss Marai, rolle' di polpo sardo su letto di songino con vinaigrette di olio e limone,

scampi siciliani marinati con limone e mandarino,

ricotta di bufala al forno con erbe di provenza e miele di bosco,

salmone canadese affumicato con noce di burro danese,

pomodorini e carciofini calabresi ripieni al tonno,

ostrica fin de claire bretonne,

nature di pescespada,

bresaola di tonno,

alicette del mediterraneo marinate

oo

Risotto con crema di limoni di Sorrento, gamberoni di Terracina, zafferano

oo

Tagliolino con astice, lardo di Colonnata, pachino e prezzemolo riccio

oo

Turbante di spigola con cuore di porcini e tartufo

e

Ventaglio di gamberi rossi siciliani con vellutata di pistacchi di Bronte e lamelle di patate

oo

Sbriciolata di millefoglie con crema al lime, fragoline e frutti di bosco

Dopo la cena tutti fuori nel nostro stupendo giardino per i fuochi di artificio e il pentolone con il vin
brulé.

Il nostro sommelier per la serata ha selezionato bianco Marani di Sartori (Veneto) e Sallier de la
Tour principe di Camporeale (Sicilia)

Tutto questo a solo 95 euro a persona