

Tre entrè

Scampo GinTonic, Frittella di Baccalà e Borlotti, Zuppa di Ufiei e Ostrica..

Servire lo scampo fresco, venti minuti a temperatura ambiente.

Scaldare la frittella di Baccalà per circa 4/5 minuti a 200°C in forno preriscaldato ventilato.

Intiepidire la zuppa di "Ufiei", Rapa, e servire l'Ostrica pastorizzata a temperatura ambiente.

Insolita tartar di Ricciola e Lenticchie croccanti

Condire con Olio Evo a Piacere.

Aragosta gigante e zuppa di Alghe del Golfo

Lasciar stemperare l'aragosta a temperatura ambiente, per un paio di ore, deve essere circa sui 20 gradi, piacevole da consumare.

Scaldare la zuppa di Mare, che deve essere ben calda.

Servire la zuppa alla base, adagiare sopra l'aragosta e decoare con la foglia d'ostrica.

Piovra, Rosso di Rapa e Ricottina di Capra

Scaldare leggermente la Piovra in microonde (10 secondi + 10 secondi) o in forno preriscaldato ventilato a 90°C per circa 10 minuti.

Scaldare a parte la salsa di acqua di piovra e rapa rossa in un pentolino.

Adagiare la piovra al centro del piatto, condire con la salsa di rapa calda e chiudere il piatto con la pralina di ricotta di capra.

Gnocchetti di Patate grigliati, Drangoncello e Crostacei

Scaldare in forno preriscaldato ventilato per circa 10' a 90°C sia il raguttino di Pesce che i Gnocchetti grigliati, avendo cura di aggiungere un filo d'acqua nel contenitore dei gnocchetti.

A parte in un pentolino scaldare la salsa buzera di Crostacei.

Disporre sul fondo del piatti il raguttino di Pesce, adagiarvi sopra i gnocchetti e chiudere bagnando il tutto con la salsa buzera ben calda.

Orzotto Sedano Rapa , Arancio e Branzino Fumè

Scaldare l'Orzo in un pentolino, avendo cura di aggiungere un po' d'acque e continuare a mescolare.

Servire L'orzotto con la rapatura d'arancio e i filetti di Branzino affumicato

Triglia del Becjar e Rosa di Gorizia

Riscaldare la triglia e la rosa per 5' a 200°C in forno preriscaldato e ventilato. Scaldare a parte la salsa di Triglia .

Fare un specchio di Salsa alla base del piatto, adagiarvi sopra la triglia e la Rosa di Gorizia Carciofata.

Brownie al cioccolato e Agrumi

Consumare a piacere.

Considerato che la fase finale di confezionamento dei piatti può risultare complessa , siamo a disposizione al numero 3387809698 fino alle ore 20.00 per aiutarvi a concludere al meglio il vostro cenone di San Silvestro.

Vi Auguriamo un felice Anno nuovo.

E

Buon Appetito