

COLOMBA

RESTAURANT

Menù di Capodanno

CHEF DAM

ANTIPASTI

CARPACCIO DI PETTO D'OCA AFFUMICATO SUL LETTO DI VALERIANA,
GOCCE DI ACETO BALSAMICO RISTRETTO E MOUSSE DI CAPRINO TARTUFATO

A.I. 6-7-9

INSALATA DI GAMBERI ALLA CATALANA
CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA
A.I. 2-4-7

PRIMI

RISOTTO ALLA FRAGOLA E BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA
CON CAPESENTE MARINATE AGLI AGRUMI DI SICILIA
A.I. 1-4-7-12

PACCHERI ALL'ASTICE SU CREMA DI BORTOLOTTI CON GRATUGLIATA DI LIME
A.I. 1-4-9-12

SORBETTO RINFRESCANTE AL LIME E MELOGRANO
A.I. 7-8

SECONDI

FILETTO DI DENTICE CON SALSA ROSMARINO E CHAMPAGNE
SU CREMA DI FAVE
A.I. 2-4-7-12

GUANCIA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA
CON RIDUZIONE DI BAROLO E PUREA DI PATATE DOLCI
A.I. 6-7-12

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONE, MOUSSE AL GIANDUIA DORATA E SALSA AL
CIOCCOLATO FONDENTE
A.I. 7-8

VINI

VINI BIANCHI E ROSSI DOC DEL GARDÀ
•
BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA

€130 per ospite
 pagamento anticipato completo
 per confermare il posto