

Cometa



DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

PRIMO PIATTO

Carnaroli mantecato con brunoise di peperoni dolci, provola affumicata e pancetta croccante

oppure

Gnocchetti sardi alla campidanese con veli di pecorino Moliterno

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di maialino in salsa di miele e senape, con patate arrosto

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs



DI PESCE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

PRIMO PIATTO

Risottino del barcarolo

oppure

Orecchiette alla siciliana con sardine, uvetta, pinoli e finocchietto

SECONDO CON CONTORNO

Filetto d'orata in panure alla messinese su timballo di patate e zucchine

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 45 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, eventuali bibite, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo € 4 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.