

Menu Capodanno 2022 Victoria Spa

Buffet Freddo Finger Food

Antipasti

- Verrine concava con spinaci baby in foglie appassiti, nuvola di burrata e crudo di filetti di alice
- Verrine concava con soffice di avocado e salmone fresco marinato alla svedese su base di pane integrale di segale
- Verrine mini piatto con crudo di spigola su veli di finocchi con polpa di arancia
- Verrine concava con sottile di seppia, funghi cardoncelli trifolati e olive taggiasche

Primi Piatti

- Verrine concava con orzo perlato allo zafferano con calamari, brunoise di zucchine e julienne di pomodoro calabro
- Verrine concava con riso rosso selvatico e riso nero Venere con ragù bianco di polpo e zucchine gialle
- Verrine concava con lasagnetta alla Caprese di mare: pomodorini ciliegini, gamberetti, mozzarella e basilico
- Verrine concava con orecchiette al pesto di rucola e basilico con dadolata di salmone fresco saltata al prosecco

Secondi piatti

- Verrine mini piatto con insalata di merluzzo alla moda di Gaeta, olive di sedano verde, olive di Gaeta e zeste di limone grattugiata
- Verrine in stile cocote con baby millefoglie di calamari, melanzane, cime di rapa saltate e pomodoro calabro
- Verrine in stile cocotte, con fesa di manzo sfilacciato, sedano rapa e carote fiammifero, condito con dressing alla senape in grani.
- Verrine in mini piatto con carpaccio di arista di maiale arrosto servita con maionese al cetriolo

Contorni

- Verrine concava con insalata di lenticchie rosse decorate
- Verrine mini piatto con verdure grigliate