



*Capodanno 2010*  
*Cenone di San Silvestro*

*per cominciare...*

*Aperitivo con prugna lardellata, dattero alle noci, crostino di pecorino e riduzione al Marsala, tocchetti di formaggi misti*

*Insalata esotica di crostacei agli agrumi di Sicilia*

*Tortino di gamberi rossi con carciofi*

*e poi...*

*Risotto agli scampi con pistilli di zafferano e gocce di pesto di basilico*

*Cannolo farcito di patate e scorfano su crema di cavolfiore*

*Rana pescatrice bardata con cupoline di spinaci croccanti*

*Baccalà mantecato con purea di ceci "alla ghiotta"*

*per finire...*

*Lenticchie augurali con cotechino*

*Crostatina di farina di castagne ripiena di crema di pere*

*Panettone e Pandoro*

*Frutta secca*

*Vini:*

*Aperitivo accompagnato da "Almerita Rosè", Tasca d'Almerita*

*Pasteggiando con vino rosso "Lamuri" o vino bianco "Leone", Tasca d'Almerita*

*Con il dessert si degusta la Malvasia "Tenuta Capofaro", Tasca d'Almerita*

*Per brindare...bollicine di "Almerita Brut", Tasca d'Almerita*

*E' prevista un' alternativa a base di carne, su richiesta.*