

Chef Giulio Labib

Menu di carne *Capodanno*

Benvenuto dello Chef

*Vol-au-vent croccante con vellutata di patate e ragù di
anatra aromatizzato alle erbe*

Antipasto

*Tartare di manzo battuta al coltello
con croccante di pane al rosmarino*

Primo piatto

*Ravioloni ripieni al brasato , serviti su fonduta di
Parmigiano Reggiano 24 mesi e riduzione di manzo*

Secondo Piatto

*Filetto di manzo glassato, con crema di patate, spinaci
saltati al burro e fiocchi di sale affumicato*

Dessert

*Panettone artigianale con crema al mascarpone profumata alla
vaniglia del Madagascar*

½ minerale - 1 bottiglia di vino ogni 2 persone

**si prega di segnalare eventuali
allergie o intolleranze al momento della prenotazione**

Inizio cena ore 20.00

Vista fuochi presso la nostra terrazza esterna

150,00 €

Per prenotazioni scrivere a :
rist.lafornacemurano@gmail.com



Chef Giulio Labib

Menu di Pesce *Capodanno*

Benvenuto dello Chef

*Vol-au-vent croccante con crema di Philadelphia e salmone
marinato agli agrumi di Sicilia*

Antipasto

*Catalana di astice con verdure croccanti, emulsione al lime e
sale rosa dell'Himalaya*

Primo piatto

*Cappellaccio ripieno di capesante e gamberi con riduzione
di bisque e zest di limone*

Secondo Piatto

*Filetto di rombo su crema di carote, funghi pioppini
e olio al timo*

Dessert

*Panettone artigianale con crema al mascarpone profumata alla
vaniglia del Madagascar*

½ minerale - 1 bottiglia di vino ogni 2 persone

***si prega di segnalare eventuali
allergie o intolleranze al momento della prenotazione***

Inizio cena ore 20.00

Vista fuochi presso la nostra terrazza esterna

150,00 €

Per prenotazioni scrivere a :
rist.lafornacemurano@gmail.com

