



Capodanno a casa Diodona

Domenica 31 Dicembre 2017

*Una serata di festa per i nostri clienti
scaldata dai camini e dal falò di mezzanotte,
con un menu ispirato alla cucina francese della*



e un sottofondo musicale che ci accompagnerà verso il 2018

Benvenuto per salutare il 2017

con prosecco di Valdobbiadene

Patè de foie gras al mango,

gocce di balsamico addensate e pan brioches

Capesante Saint jacques alle tre maniere

con porcini, guanciaie e alle erbe aromatiche

Taglierini ai grani antichi al coltello

con sminuzzato di anatra di cortile al profumo di arancia

Verticale d'agnello

cotto lentamente ai profumi di provenza

con tapinambur alla mornay e verdure alla Bonne Femme

Ricordando Auguste Escoffier

il grande re dei cuochi della "Bella Epoque" e non solo

Pesca Melba *su laghetto di lamponi alle mandorle fresche*

Caffè con madelaine

Bollicine per brindare al nuovo anno

Falò nella corte *per eliminare i brutti ricordi*

e cominciare l'anno con rinnovata energia

ore 00.30 del 1° Gennaio 2018

Zampone di "Casale Roccolo" con lenticchie di Castelluccio di Norcia

Birra Artigianale Monastero di San Biagio ricavata dalle stesse lenticchie

Cena di Gala accompagnata da musica di sottofondo

a € 90,00 a persona *esclusi i vini non specificati (Bambini sconto 30%)*