



Capodanno 2020

Per la serata più attesa dell'anno, il Caffè Centrale è lieto di presentare il menù di Capodanno 2020, una selezione di piatti prelibati e raffinati vini pensata accuratamente per rendere la serata unica e speciale. Sarete immersi in un'atmosfera musicale coinvolgente ed elegante, che vi accompagnerà durante e dopo la cena. Con l'augurio di poter inaugurare insieme il nuovo anno, vi aspettiamo per trascorrere una fantastica serata e brindare allo scoccare della mezzanotte!

APERITIVO DI BENVENUTO

Macarons al pistacchio con mousse di mortadella
Crostino nero con burro al tartufo e Patanegra Bellota Iberica
Medaglione di cotechino con spuma al rafano
Mini burger con tartare di manzo, maionese alla senape e nocciole

ANTIPASTI

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di patata viola, lenticchie e cialda di pecorino
Controfiletto di agnello, fondente al pistacchio e verdure in agrodolce

PRIMI PIATTI

Caramelle ripiene di faraona, ricotta, buccia di arancia su brodo di faraona e sfera di aceto balsamico
Gnocchi di zucca, taleggio, noci e amaretti

SECONDO

Anatra cotta a bassa temperatura, mele in salsa teriyaki e crocchetta di patata viola

PREDESSERT

Gelato al panettone con frutta candita di nostra produzione

DESSERT

Uovo al cioccolato bianco con passion fruit e nido di pasta kadaifi

VINI ABBINATI

Prosecco Adami Bosco di Gica
Vinnæ Ribolla Gialla – Jermann
Montepulciano d'Abruzzo – Masciarelli
Valpolicella Ripasso – Torre d'Orti
Passito Fior d'Arancio Dindarello - Maculan

