



La cucina di Paola
gastronomia e rosticceria

CAPODANNO 2019

MENU' COMPLETO

MENU 1

€ 28,00 a persona

ANTIPASTI

cocktail di gamberetti in salsa rosa
rotolo di sfoglia con verdure e salsiccia
insalata capricciosa
lardo con miele e granella di nocciole, speck Alto Adige

PRIMI

crespelle radicchio e speck
lasagne alla bolognese con mozzarella filante

SECONDI

filetto di orata al forno
arrosto di maiale agli agrumi oppure arrosto fesa di vitello

CONTORNI

carotine baby al burro
patate al forno

COTECHINO E LENTICCHIE

CREMA MASCARPONE

MENU 2

€ 25,00 a persona

ANTIPASTI

cocktail di gamberetti in salsa rosa
rotolo di sfoglia con verdure e salsiccia
insalata capricciosa
lardo con miele e granella di nocciole, speck Alto Adige

PRIMI

crespelle radicchio e speck
lasagne alla bolognese con mozzarella filante

SECONDI

filetto di orata al forno oppure
arrosto di maiale agli agrumi oppure arrosto fesa di vitello

CONTORNI

carotine baby al burro oppure patate al forno

COTECHINO E LENTICCHIE

CREMA MASCARPONE