

Capodanno da I Famosi 2019

Nieuwjaar met I Famosi 2019 – New Year at I Famosi 2019

Aperitivo di benvenuto accompagnato con Tris di Mousse
Welkomstdrink geserveerd met tris van mousse
Welcome drink accompanied with a trio of mousse

Antipasti/Voorgerechten/Starter

- Burratina di Andria su crema di funghi misti con tartufo bianco di Alba -
Burratina uit Andria op een crème van paddestoelen en witte truffel uit Alba
Burratina from Andria on a cream of mushrooms and white truffle from Alba

- Festival di crudità di pesce accompagnato da un piccolo sorbetto -
Festival van rauwe vis geserveerd met een klein sorbet
Festival of raw fish accompanied with a little sorbet

Primi Piatti/Tussengerecht/First dish

- Ravioli ripieni di Granchio Reale servito con ragù di asparagi -
Ravioli van King Krab met een ragù van asperges
Ravioli filled with King Crab in a ragù of asparagus

- Strozzapreti con ragù di Cervo e funghi Porcini -
Strozzapreti met ragù Hert en Eekhoortjesbrood
Strozzapreti with ragù of Deer and Porcini-mushrooms

Secondi piatti/Hoofdgerecht/Main Dish

- Trancio di branzino con cremoso al limone, cannolo di verdure croccanti -
Moot van zeebaars met citroencrème, cannolo van krokante groenten
Sea bass slice with lemon cream, cannolo of crispy vegetables

- Medaglione di vitello con fondo aromatizzato al ginepro e tartufo fresco invernale -
Kalfsmedaillon met fond gearomatiseerd met jeneverbessen en verse wintertruffel
Veal medallion with sauce of juniper berries sauce and fresh winter truffles

Dolci e caffè/Dessert en koffie/Dessert and coffee

- Panettone, Pandoro e bicchierino di zabaione fresco -
Panettone, Pandoro en glaasje koude sabayon
Panettone, Pandoro and glass of cold zabaione

Prezzo 95,00€ a persona senza bibite
Prijs 95,00€ p/p exclusief dranken
Price 95,00€ p/p without drinks