

CAPODANNO COCONUTS *The Show*



Menù di Gala

Aperitivo con Apetizer.
Mosaico di antipasti di mare con crudità e sashimi.
Sformatino di polenta con Frutti di Mare, Pomodoro Fresco e Salsa Prezzemolata.
Mezzelune al Salmone con Burro fuso e Profumo d'Aneto su Crema di Radicchio Trevigiano.
Filetto di Rombo arrostito su Emulsione di Avocado e Patè di Olive Nere servito su Giardinetto di Verdure dorate in Padella.
Parfait di Ricotta e Canditi su Ganachè tiepida al Cioccolato Fondente e Caramello alle Scorzette d'Arancio.
Vini, Chardonnay S. Michele Appiano, Prosecco, MOET & CHANDON.
Acqua minerale Iceberg.

Menù con servizio a Buffet e tavolo riservato

Antipasti.
Apetizer di Pasta Sfoglia assortiti, Olive di Cerignola, Focaccia di verdure, Mandorle Tostate, Uva Bianca con Pecorino, Pizza a Tocchetti, Spicchi di Piadina Calda.
Insalatina di Pomodorini Naomi e Mozzarelline.
Bruschette Calde con Scamorza e Funghi.
Selezione di Formaggi tipici con Marmellate e Miele d'Acacia.
Piccoli Involtini di Verza con Robiola e Verdurine.
Funghi Champignon ripiedi
Rollatine di Bresaola con Formaggio Caprino Aromatizzato.
Specchio di Crudo di Parma e Melone Invernale.
Olive all'Ascolana, Mozzarelline e Crocchette Piccanti.
Piccoli Supplì Dorati.
Carpaccio di Manzo affumicato con Sedano Croccante e Grana.
Insalatina di Spinaci con Noci, Grana e Petali di Speck.
Involtini Primavera dorati.
Crocchette di Pollo con Salsa Agrodolce.
Tagliere di Salumi misti nostrani.
Insalatina di Orzo con Feta, Pomodorini e Rucola.
Terrina di Coniglio, Olive e Zucchine.
Melanzane alla Parmiggiana.

Lasagnette con Ragù di Salsiccia, Funghi Porcini e Fonduta.
Raviolini al Formaggio di Fossa con Guanciale e Carciofi.

Cosciotto di Maiale in Bellavista con Patate al Forno.
Filetto in Crosta alla Wellington.
Zampone con le Lenticchie della Tradizione.
Contorni di Stagione.

Gran Buffet di Dolci Tipici delle Feste.
Semifreddi in Trasparenza a Tema.
Acini d'Uva a volontaaaaa!
Brindisi di Mezzanotte.

Vini, Sangiovese di Romagna DOC, Prosecco.
Acqua Minerale Galvanina.

Tavoli riservati fino alle ore 01.00
Tavolo dopocena 1 bottiglia 160 - (max 8 pax)

COCONUTS
winterprivè

Coconuts Winter - via Cristoforo Colombo, 5 - tel. 0541 24422 - prenotazione ristorante e tavoli - 345 6552701

SHOW RESTAURANT - MENÙ À LA CARTE - SUSHI CLUB