

Torre del Saracino

Cenone di San Silvestro 2010

Il Menù

Aperitivo in Cucina

Prosciutto d'Osvaldo 60 Mesi

Treccione di Bufala del Cilento "Rivabianca"

Terrina di Foie Gras con composta di Amarene

Brodo di Polpo con Tortellini di pomodoro confit e limone candito

* *

Millefoglie di Gamberi Rossi con Purea

di Cavolfiori e Caviale

* *

Cipolla Caramellata con Fonduta di

Provolone del Monaco e Tartufo Bianco

* *

Risotto agrumi , zafferano e piccoli pesci di scoglio

* *

Ravioli di Coniglio all'ischitana

* *

Pescato Misto di Paranza con Crema di Patate alle Foglie di Limone e Pesto di

Mollica di Pane e Prezzemolo

* *

Maialino allo spiedo con variazione di broccoli

* *

Desserts

Dopo la Mezzanotte.....

Cotechino e Lenticchie

Panettone