

Il Daino

AGRITURISMO



Gran Cenone di Capodanno 2018

Aperitivo a buffet

Flute di prosecco e aperitivi con piccole stuzzicherie dello Chef

Antipasto

Rodizio di sapori di mare affumicati e marinati:

Ostrica al perlage e lime,

Gambero di Mazzara al coriandolo,

I tre affumicati in salsa bianca,

Insalatina al carciofo, gambero, polpo e mango

Barchetta di baccalà in tempura al finocchietto

Primo

Rettangoli di pasta fresca farciti all'astice su letto di crema di zucca con pancettina affumicata in
croccante lamelle di mandorle

Perle di riso carnaroli al bianco di cernia, pesto di rucola e olio al tartufo dell'Etna

Secondo

Il fiocco di branzino gratinato al pistacchio con coda di gamberone pancettato su letto nastrini di
verdure

Sorbetto al limone e basilico

Cotechino e lenticchie

Buffet di frutta e dolci

€ 70,00 a persona

Per info e prenotazioni 0941 66 03 62

info@ildaino.com

Disponibile su richiesta menu a base di carne