



Villa Luppis
CAPODANNO 2023

Aperitivo con frivolezze varie

**Prosecco di Valdobbiadene, Rosé e Aperitivi
alla Frutta alcolici e non**

Buffet di finger food

Baccalà mantecato con polvere di capperi
Frico con Speck di Sauris e peperoni glassati
Tartare di manzo, olio alla brace e rosti di patate
Gambero in tempura su emulsione di pomodoro piccante
Polentina morbida con schiè ed anguelli fritti
Crema di patate con ragù di manzo alla paprica
Tonno in saor di fragole
Cocktail di gamberi
Cubo di frittata con senape e olive taggiasche

Buffet di antipasti

Isola dei salumi del territorio
Selezione di formaggi con miele e mostarde
Insalata di piovra, patate e olive taggiasche
Affettati di tonno e spada affumicati con finocchi
e arancia
Insalata di seppia, gamberi e carciofi
Fagottino di manzo e ricotta su insalatina novella
e aceto balsamico
Strudel di spinaci e crema al montasio
Insalata di orzo al curry con verdure grigliate
Insalata di riso venere con gamberi e zucchine
Insalata di farro con radicchio e salsiccia
Porchetta di maialino al forno

MENU DI CARNE

Risotto mantecato alla crema di carciofi
con ragù di agnello

Lasagnetta di pasta all'uovo gratinata al radicchio
con crema di formadi frant e Speck croccante

Carrè d'agnello con tortino di ceci
e cime di rapa spadellate

MENU DI PESCE

Risotto mantecato alla crema di carciofi
con branzino e polvere di liquirizia

Lasagnetta di pasta all'uovo gratinata al radicchio
con scampi e guazzetto di mare

Filetto di San Pietro in crosta di gamberi
con panur alle erbe e tortino di patate

Buffet con zampone e lenticchie

**Benvenuto al 2023 con
cappuccino, brioches, saccottini,
strudel e krapfen fumanti**

**Selezione di Vini Bianchi e Rossi
della Cantina di Villa Luppis**

Buffet di dolci

Cheesecake al pistacchio
Tiramisù
Crostatina di frutta
Sacher
Foresta nera
Crostatina ai frutti di bosco
Mousse al limone
Roulò Amaretto

Musica dal vivo fino a tarda notte!

