



# verdalia

Menù di San Silvestro 2015

## Grand Buffet Folie

### Selezione pesce:

Ombrina al sale speziato,  
Salmone selvatico Alaska al "Caol ila",  
Seppia blu con olio di Argan,  
Salmone Norvegese gratinato all'aneto,  
Polpo al vapore con ceci e mandorle di Toritto,  
Baccalà in tempura al nero di seppia e limone,  
Ostriche Belon,  
Aragosta in court boullion, maionese al lampone, sedano e...  
Seppia al carbone di olive, capperi e pomodori secchi

### Pasticceria salata:

Panettone gastronomico con speck di Sauris, Tarte di rusticone leccese,  
Selezione di panificati dello Chef: classico, ai cinque cereali,  
all'uvetta e noci, alla banana e cannella

### Selezione salumi:

Salame di Varzi,  
Selezione di salumi locali,  
Selezione di specialità calabresi  
Prosciutto al taglio,  
Lardo d'Arnad dop

### Formaggi stagionati e freschi locali:

Burratine classiche, Burratine vaniglia e limone,  
Ricottine aromatizzate,  
Primosale al pepe di Voatsiperifery  
Formaggio al pepe rosa e cioccolato

### Nazionali:

Robiola ai tre latti, Taleggio al latte crudo,  
Parmigiano stagionato 36 mesi, Gorgonzola dolce

### Internazionali:

Brillat Savarin, Comté Francia,  
Shropshire erborinato inglese mucca



## Selezione ortaggi

Flan di patate e funghi al timo, Julienne di ortaggi con cocco, zenzero e lime

## Selezione di carni maestro Vincenzo Mingiano Lecce:

Chianina cotta a bassa temperatura al tartufo nero del Salento

Prosciutto cotto di maiale nero di Calabria in crosta di spezie

Pollo di Bresse in agrodolce

Zuppa di maiale al curry e funghi shiitake

## Primo piatto servito

Risotto carnaroli di Sibari con Castelmagno,  
tartufo "bianchetto del Salento", topinambur, oro 24 K e....

## Primo piatto dal buffet

Lasagnetta alle erbe aromatiche con frutti di mare, gamberi e filangè di ortaggi

Lenticchie e cotechino del nuovo anno

## Buffet di frutta e dolci

Daquoise alla nocciola I.G.P. Piemonte,

Bavarese banane e cioccolato,

Tarte ricotta, pere e cioccolato di Valrhona,

Tarte sucrée con crema chiboust e frutta di stagione

### Piccola pasticceria:

Mignardises zuppa inglese e mandarino,

Mignardises limone, vaniglia e fave tonka,

Mousse al cioccolato al latte e finocchietto,

Tarte sablée caffè ed anice stellato

Profiteroles con crema chantilly alla vaniglia Tahiti

Panettoni artigianali made in "Folie"

## Beverage:

Vini: Casa vinicola "Michele Calò & Figli"

Bollicine

*Antonio Raffaele*

Executive Chef, Pâtissier, Glacier & Sommelier