



HOTEL PETIT ROYAL

Cenone San Silvestro 2009

ANTIPASTI

MOLLUSCHI VARI AL GRATIN (capesante, cozze, fasolari, sepioline)

BRANDA CUJUN

TORTINO ROYAL (sformatino di verdure e formaggi freschi)

Affettato di saliccia dolce stagionata, soppressa bianca.

funghi Porcini impanati

PRIMI

RAVIOLI DI gallinella IN SALSA DI TOTANI E carciofi liguri

RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI E PECORINO SARDO

SECONDI

BOCCONCINI DI ROMBO SPADELLATO CON ZUPPETTA DI fagioli
COCCO DI SPELLO

MEDAGLIONI DI MANZO CON VERZA STUFATA E SCAMORZA
AFFUMICATA IN SALSA DI ZENZERO

DESSERT

CREPES AL LIMONCELLO CON SORBETTO ALLA FRAGOLA

BUFFET

DOLCI NATALIZI

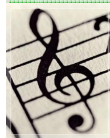
FRUTTA FRESCA FRUTTA SECCA ASSORTITA

A MEZZANOTTE

PANETTONE E SPUMANTE

ZAMPONE CON LENTICCHIE

LA SERATA SARA' ALLIETATA DALLE DOLCI NOTE
DEL MAESTRO FERRARO



INIZIO ORE 20:30

- **PREZZO PER PERSONA €90.00 (BEVANDE ESCLUSE)**

TELEFONO 0184 - 689026

LA DIREZIONE AUGURA UN PROSPERO ANNO NUOVO

