

MENU DI SAN SILVESTRO

• CREATO DALLO CHEF MAURIZIO POZZOLI . UN ANNO DI COLORI.



ORO, INCENSO E MIRRA

Prosecco DOC Extra Millage La Marca
Tartarè di Ricciola profumata con Balsamico ai frutti di bosco del Casato Bertoni
Gamberi Croccanti in salsa Miele, Senape e Arancio

UN NUOVO ANNO VERDE SPERANZA E VIOLA MISTERO

Flan vegetariano di Porri con Fondutina al Raschera
Spiedino di Capesante e Datteri in camicia di lardo nostrano su soffice di patate viola
Un bacio, insomma, che cos'è mai un bacio? un apostrofo Rosa fra le parole l'amo... (Edmond Rostand)
Riso S. Andrea Dop Goio con crema di Barbabietola e spuma allo Zola La Casera di Eros

ARANCIONE, EQUILIBRIO ED AMBIZIONE

Cappellacci ripieni di cappone, nocciole e arancio
al burro di Crampiole chiarificato e Parmigiano Riserva

* Sorbetto al Pompelmo Rosa e Moscato d'Asti Massucco *

GIALLO, CONOSCENZA ED ENERGIA

Fagottino di Salmone selvaggio e zuccina in pasta fillo su crema ai broccoli

La vita è come il caffè nero assieme al cioccolato, è l'amaro che fa apprezzare il dolce (Xavier Brébion)

CioccocaFFè del Vikingo

CHI BEN COMINCIA...

Brindisi al 2019
con calice di Cà del Bosco Cuvée Prestige, Cotechino e Lenticchie
Caffè



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Prezzo: € 90,00 - bevande escluse - Orario partenza cena 20:00

Musica: ISCHEMICAL BROTHERS by DIPPI E MAISA (happy new year music)

www.ristorantevikingo.it . info@ristorantevikingo.it . T +39 0324 248096