Menu di Capodanno? Ecco le proposte firmate da Claudio Sadler

sadler-c3cc2c19

Siete in cerca di idee o spunti per il menu di Capodanno? Queste sono le proposte che dallo Chef Claudio Sadler, 2 stelle Michelin, farà gustare a chi prenoterà nei suoi ristoranti la sera di sabato 31 dicembre 2016:

Sadler

- Caviale, cavolfiore, salmone dry e burro in polvere
- Insalata di triglie e gamberi crudi all'olio di rosmarino con puntarelle e ricciolina
- Serigrafia di ombrina con cous cous nero e maionese al lime
- Foie gras in padella alla veneziana
- Cappelletti farciti di cotechino con lenticchie di Ustica, gel di bergamotto e acqua di Grana Padano 27 mesi Riserva
- Cappone di Capodanno
- Cardi con fonduta di toma piemontese e tartufo bianco
- Sfera di agrumi
- Veneziana di fine anno e dolcetto

Menu € 300 per persona - Vini in abbinamento, acqua e caffè inclusi

Chic’n Quick

- Insalata di salmone affumicato con caviale compresso, ricciolina e cremoso allo yuzu
- Tortino di puntarelle con ricotta all'olio d'acciuga
- Zuppetta di crostacei con mandorle e spaghetti spezzati
- Cotechino Marco D'Oggiono con lenticchie e zabaione al marsala
- Cappelletti di anatra con brodo di funghi porcini

- Filetto di vitello cotto a bassa temperatura in salsa tonnata
- Tiramisù al mandarino
- Dolci di Capodanno

Costo della serata € 90,00 per persona, acqua e caffè inclusi

Abbinamento vini selezionati dal sommelier: € 35 per persona