

MENÚ DE

Réveillon



COUVERT

Berinjela a caponata, azeitonas temperadas, sardela
Cesto de pães

mini pão italiano, pão de ervas e pão telha com gremolata siciliana

ENTRADA QUENTE

Polvo empanado com coco e maionese de alho
Rösti de batata e quenelle de salmão defumado
Sformato de Bacalhau Wellington

ENTRADA FRIA

Taco de Carpaccio de carne
Brusqueta de panettone com queijo de cabra e lentilha
Cheesecake salgada de presunto de parma e melão

PRIMO PIATTO

Filé de Linguado em crosta de camarão

ACOMPANHA

Ravioli de abóbora cabotiá e amêndoas

SECONDO PIATTO

Brasato bovino au Vinho Sangiovese

ACOMPANHA

Risotto de funghi com azeite trufado

DESSERT

Tiramisú de Pistache
Mil Folhas de Chocolate
Babá com Crema de Limoncello

TAÇA DE PROSECCO

SERÃO SERVIDOS TODOS OS PRATOS

O CUSTO
DA CEIA É DE

R\$ 559,00

POR
PESSOA

INÍCIO Horário de início 20:00 horas.

SERVIÇO Não estão incluídas bebidas e taxa de serviço.

MÚSICA O jantar será acompanhado de música ao vivo (couvert artístico R\$ 25,00 por pessoa).

CRIANÇAS Crianças até 10 anos — Prato infantil R\$ 170,00 filé mignon ou filé de frango grelhado com batatas fritas e massa ao molho bolonhesa / molho branco / pomodoro e sobremesa a escolha

RESERVAS

TELEFONE E WHATSAPP

12 3663-7300

Av. José Manoel Gonçalves, 160 — Vila Capivari · www.festivaldellapasta.com.br