

Menu'



CAPODANNO 2010 DOCSHOW

“Top-Show”

ANTIPASTI:

Salsa Cocktail con Gamberi in Barchetta di Indivia
Insalatina tiepida di Frutti di Mare
Salmone del Baltico Marinato con Tropea e Capperi di Pantelleria
- ≈ -
Voulevant al profumo di Bosco
Gelatina di Pollo e Piselli
Crostino di Polenta al Lardo di Colonnata con Miele e Castagne

PRIME PORTATE:

Garganelli agli Scampetti, Pachino e Rughetta
Cuori di Bufala ai 4 Profumi
Lasagnetta all'Antica Bologna

SECONDI:

Trancio di Pesce in Crosta Dorata con Salsa Limone e Mentuccia
Patate Novelle al forno
Filetto di Manzo al Guanciale croccante e Porcini
Cotechino e Lenticchie (..come tradizione)

DESSERT:

SemiFreddo al Croccantino con Crema di Cioccolato Bianco

A Centrotavola:

Mandarini – Frutta Secca – Uva del Buon Auspicio

Al Banco Bar:

Espresso – Grappa – Limoncello – Montenegro
Pandoro e Cioccolato

Vini della Casa e Acque incluse

**Una Bottiglia ogni 6/8 persone di Spumante Rosè
inclusa per il Brindisi di Mezzanotte**

(Vini, Spumanti e Champagne a' la Carte su richiesta, non inclusi, e secondo disponibilità)

Felice Anno Doc a tutti!

**DOCSHOW – c/o Chalet delle Rose – Via Porrettana 114/116 – Pontecchio Marconi (Bo)
Per info e prenotazioni Cenone: 393.330.60.90 – 335.56.16.160 – 393.33.28.325**

www.docshow.it – info@docshow.it

docshow
DININ' SHOW & DANCIN' CLUB