

Hotel Cosmopolita

CENONE DI CAPODANNO

ANTIPASTI

BUFFET

INSALATA RUSSA

TORTINI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

CESTINI DI PARMIGIANO REGGIANO CON BRESAOLA E RUGHETTA

TRECCIA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

FRITTI MISTI (POLPETTINE DI MELANZANE - FORMAGGIO CON PEPERONI -
CREMINI ALLA ASCOLANA - POLLO ALLA PAPRIKA)

RISO NERO CON SPUMA DI SALMONE E FORMAGGIO

COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA

PRIMI PIATTI

PACCHERI ALLA NORMA (MELANZANE - OLIVE - BASILICO - POMODORO
PACHINO - RICOTTA SALATA)

RAVIOLI ALLA CARNE SU VELLUTATA DI CAVOLFIORE E ERBA CIPOLLINA

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA CON CICORIA RIPASSATA

PORCINI GRATINATI VEGETARIANI RIPIENI E PATATE SABBIAE

DOLCI

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO

TIRAMISU' SCOMPOSTO AL PANETTONE

ALLA MEZZANOTTE

LENTICCHIE CON COTECHINO

PANDORO - PANETTONE - SPUMANTE - CAFFE'

VINO BIANCO E ROSSO SILVESTRI

L'EVENTO SARÀ SVOLTO IN TERRAZZA

€85.00/PAX

Hotel Cosmopolita

NEW YEAR'S EVE DINNER

STARTERS

BUFFET

RUSSIAN SALAD

AUBERGINE PARMESAN FLAN

BASKET OF PARMESAN CHEESE WITH BRESAOLA AND ROCKET SALAD

BUFFALO MOZZARELLA WITH HAM FROM PARMA

MIXED FRIED (AUBERGINE VEGETARIAN MEATBALLS – CHEESE WITH PEPPERONI – FRIED CREAM ASCOLANA – CHICKEN PAPRIKA)

BLACK RICE WITH SALMON AND CHEESE MOUSSE

PRAWN COCKTAIL IN PINK SAUCE

FIRST COURSE

PACCHERI ALLA NORMA (AUBERGINE - OLIVE – BASIL – TOMATO – SALTED RICOTTA)

BEEF RAVIOLI WITH CREAM OF CAULIFLOWER AND CHIVES

MAIN COURSE

PINK PEPPERCORN BEEF FILLET WITH CHICORY

STUFFED VEGETARIAN PORCINI MUSHROOM AND BREADCRUMBS POTATOES

DESSERTS

PANNACOTTA WITH BERRIES

PANETTONE TIRAMISU'

AT MIDNIGHT

LENTILS WITH COTECHINO SAUSAGE

PANDORO – PANETTONE – SPARKLING WINE – COFFEE'

WHITE WINE AND RED WINE SILVESTRI

€85.00 PER PERSON

THE EVENT WILL BE HELD ON THE TERRACE