



SHARIVARI

MENU BUFFET CAPODANNO 2019

GALANTINA DI POLLO GIALLO RUSPANTE D. O. P.
D.O.P. YELLOW CHICKEN GALANTINA

SALMONE MARINATO ALLE ERBE CON ARANCE E SALSA AI FINOCCHI
HERBS MARINATED SALMON WITH ORANGES AND FENNEL SAUCE

POLPO ALLA BRACE CON PATATE NOVELLE, POMODORI DATTERINI, PINOLI E BASILICO

GRILLED OCTOPUS WITH EARLY POTATOES, DATTERINI TOMATOES,
PINE NUTS AND BASIL

LASAGNA AI CARCIOFI, CIAUSCOLO E TALEGGIO
BAKED PASTA WITH ANCHOVIES,
CIAUSCOLO AND TALEGGIO CHEESE

**PACCHERI FARCITI CON SPIGOLA ALLA MENTA
SU VELLUTATA DI POMODORI AL FORNO**
PACCHERI PASTA FILLED WITH SEABASS FLAVORED WITH MINT ON A
CREAMY SOUP OF BAKED TOMATOES

**GUANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA,
CON GLASSA AL VINO ROSSO E CIPOLLOTTI**
PORK CHEEK LOW TEMPERATURE COOKED,
WITH RED WINE GLAZE AND ONION

**BACCALÀ CON CECI POLVERE DI CAFFÈ
E PANE PROFUMATO AL MANDARINO**
BACCALÀ WITH CHICKPEAS COFFEE POWDER AND CLEMENTINE FLAVORED
BREAD

TIRAMYSÙ CON VERMOUTH MARTINI
HOMEMADE TIRAMISÙ FLAVORED WITH VERMOUTH MARTINI

**CHEESECAKE AL FORMAGGIO CAPRINO CON MARMELLATA DI POMODORI
VERDI E SCORZA DI ARANCIA CANDITA**
CHEESECAKE WITH GOAT'S MILK, JAM
OF GREEN TOMATOES AND CANDIED ORANGE PEEL