

NATALE – CAPODANNO 2014/2015

Menù Salato

Per i vostri aperitivi

**Pizzette classiche, al ragout, acciughe
Sfogliatine all'Antica con burro
Beignets alla fonduta, al tartufo
Miniquiches assortiti**

Minimo 500 gr. - € 40,00 / Kg.

Gli sfiziosi

**Tortino di patate e speck Tirolese
Crostino con salmone affumicato e le sue uova
Empaghinas con gamberi, olive nere e pomodoro
Tortino con crema di tonno e capperi
Tortino di pere gratinate con gorgonzola
Minitortino di polenta con pancetta alle mele o gorgonzola
Cubetto di zucca al vapore con lardo di Colonnata
Caponatina di melanzana in pasta brisè e ricotta affumicata**

Minimo 10 pz. per tipo - € 2,00 cad.

I Nuovi

**Torre di farro, tonno fresco scottato e crema di basilico
Tortino di patate con spada affumicato
Tropicalfingersandwiche con salmone leggermente affumicato, mango, scarola, Philadelphia e wasabi
Pralina di salmone confit con cetriolo e crema al lime
Gamberi al vapore in salsa rosa al Brandy e mela verde
Palline di pollo su dip di noccioline salate e cocco
Insalatina di coniglio, fagioli bianchi, sedano e tartufo nero
Cannolo con crema di foie gras e mele al pepe nero di Sarawak**

Minimo 10 pz. per tipo - 5 € cad.

Panettone gastronomici

**Panettone gastronomico con frutta, crostacei e pesce a € 85/kg
Panettone gastronomico con salumi misti e verdura a € 70/kg
Panettone gastronomico con ortaggi a € 55/kg**

Per le feste dei piccoli

**Mini focacce con prosciutto crudo e taleggio
Mini croissant con brie e prosciutto
I panini al latte farciti**

Minimo 10 pz. per tipo - € 3,00 cad.

Antipasti

Insalata russa nel bicchiere decorato con uovo di Paolo Parisi e capperi nani € 12
Insalata di polipo con patate, fagiolini, pesto di basilico e pinoli tostiti € 16
Terrina di foie gras con composta di mele al pepe rosso scuro di Sarawak € 24
Aragosta in bellavista con verdura e maionese al lime € 38
Insalata di astice con asparagi verdi e tartufo nero fresco € 28
Gamberoni al vapore con vellutata di jogurt e cetriolo € 24
Tartare di controfiletto piemontese con cardi all'olio d'oliva extra vergine € 22

Primi

Crema di zucca con l'arancia, patate e mazzancolle al finocchietto
Tortellini in brodo di cappone con mignon di carote
Risotto al salto mantecato con Castelmagno 36 mesi e pere caramellate
Lasagne con trevisana, Provolona affumicata e acciughe
Gnocchi gratinati alla amatriciana con guanciale

a 12 € cad.

Secondi

Filetto di salmone al vapore su letto di lattuga e ristretto di vino rosso, pinoli e uvetta
Astice alla catalana leggera
Sovra coscia di pollo farcito con ratatouilles di zucca, mele cotogna e patate servito su cavolo nero
Filetto piemontese in crosta di spinaci e sfoglia con fondo bruno e gratin di patate
Guanciale brasato al Barbera con verdura invernale e tortino di polenta

a 25 € cad.

Dolci

Mousse di torrone di nocciole piemontesi IGP e cannella
Africana – mousse di cioccolato 60 %
Charlotte di panettone con salsa al rum e uvetta
Kubo di bisquit di castagne, mousse di castagne e marron glacé decorate con violette candite
Sogno di Capodanno – meringata speziata con arance e cioccolato

a 8 € cad.

ordine min. 4 porzioni
48 ore di preavviso

Pasticceria Ernst Knam
tel. 02 55194448
www.eknam.com