



Comune di Malo

associazione
promalo



COMITATO PRO LOCO
UNPLI VENETO



Le Delizie al Centro

GRAN CENONE

DI CAPODANNO

2023

31 DICEMBRE 2023



SHOW

ORCHESTRA SPETTACOLO

ROBY BAND

INIZIO ORE 20,30

PALESTRA CENTRO GIOVANILE

VIA MOLINETTO - MALO (VI)

MENÙ DELLA SERATA

ACCOGLIENZA

Cocktails pre-dinner e Long Drinks, Spritz Aperol, Orange Country Soft Drink, Succhi: Arancia, Ananas, Pompelmo, Pesca, Bibite assortite, Prosecco Doc, Scaglie a Lamella di Grana Padano.

Isola di Mare

Carpaccio di Polpo all'Emulsione d'Agrumi Estivi
Spada Stagionato ai Semi di Papavero e profumo di Madagascar
Insalata di Seppie con Capperi e Olive Taggiasche
Crema di Mais e Baccalà alla Vicentina secondo Tradizione
Intingolo di Seppioline alla Veneziana
Tartare di tonno rosso con pomodorini secchi e Prezzemolo Fine
Cappasanta gratinata alla Panure Aromatica
Salmone Affumicato e Crostino Toscano alle Spezie Mediterranee
Involtini di Salmone con Panure Speziate
Polentina Morbida con Mazzancolle sfumate al Brandy Italiano
Misticanza di Mare all'Olio Limonato e Pepe Rosa
Pepata di Cozze e Vongole secondo Cultura

Finger Food

alla Spuma di Cernia, con Emincè di Salmone Marinato Croccante di Mais e Pistacchio, Capperi, Gamberetti e Germogli di Soia al Patè di Tonno Rosso alla Finanziaria, con Rucola e Stracchino

Fritti con Verdure e Pesci Pastellati

Barchette di Tempura-Seta di Verdurine
Polpettine di Melanzane profumate all'Origano
Bastoncini di Fontina alle Mandorle
Crocchette di Scalogno Pastellate alle Noccioline
Zucchine "d'Oro" in crosta di Farina
Fiori di Zucca farciti con Mozzarella e Acciughe
Panzerotti ripieni con Spinaci e Alici
Bocconcini di Peperone con Cuore Filante
Code di Gamberoni al Cocco Siciliano
Fazzoletti di Pasta Matta con Spuma di Orata al Coriandolo
Gamberoni in Pasta Fillo all'Insalata Giapponese
Involtini di Carotine e Gamberi Fritti alla Salvia Aurea

Rustici e Bocconcini Vegetali - Caldi e Freddi

Bocconcino di Polenta e Lardo Croccante al Timo
Sformatino al Tartufo fresco Berico con fonduta di Reggiano
Tortino di Melanzane con Bufala e Pesto di Basilico
Ramequins al Roquefort, Pagliette al Formaggio Stravecchio
Panier di Sfoglia alla Paprika Croccante
Piccoli Strudel salati agli Spinaci e Soffiato di Riso
Scrigni con Rucola, Speck e Pomodorini Confit
Barchette di Salmone alla Bernese
Piccoli Croque-Monsieur alla Groviera

Isola di Affettati e Salumi Tipici

Cestino di Kamut con Magatello nappato al Tartufo Nero dei Colli
Involtino di Lonzino di Magrello in Manto di Valeriana
Rosa di Salame Schiacciato Garfagnino
Fiocco Crudo stagionato di Magrello
Capocollo Vicentino su letto di Soncino al Balsamico su Rustichella Croccante
Bresaola di Punta d'Anca con Vinegrette ai Pinoli
Speck dell'Altopiano di Asiago Dop
Sopressa Nostrana Vicentina Dop al Rosmarino e Vezena
Prosciutto Crudo di Parma in Bellavista

PRIMI PIATTI

Vialone Nano Dorato alla Rucoletta Nana Invernale, Perle di Ciliegino Confit e Allumette di S. Daniele Croccante mantecato all'Angelico del Grappa.

Paccheri al Semolino di Pasta Fresca nappati con Gamberoni e Verdurine Invernali in manto di Maggiorana.

SECONDI PIATTI

Filetti di Totano aromatizzati all'Olio del Garda e julienne di Zucchine Fresche
Patate alla Maggiorana

Tournedos di Sorana Italiana con riduzione al Balsamico, Scaglie di Parmigiano su lettino di Valeriana

Misticanza di Verdurine Sautè: Zucchine, Peperoni, Carotine e Tropea

Flûte di Sorbetto all'arancia Rossa e Fiori di Sambuco
Flûte di Sorbetto al Limone e riccioli di Cioccolato

BUFFET DESSERT

Mousse di Gianduia con Pane all'Uvetta alla Siciliana
Bavarese alla Ricotta con Croccantino alle Mandorle
Sfoggia croccante al Cioccolato in salsa al Rum Cubano
Semifreddo alla Vaniglia con Cioccolato fondente
Bossolà della Tradizione al Profumo di Cannella
Bicchierini di Bavaresi al Cucchiaino
Sablè di Frolla alla Mousse di Cioccolato Torinese
Composta di Frutta Fresca in Bellavista su Specchio
Meringata alla Vaniglia e Arancia
Gelati misti, Gateau alla Panna
Crema Broulè alla Catalana
Parfait al Pralino di Noccioline e Cacao
Crostata di Frutta Fresca
Glassato al Caramello profumato al Limone e Grue di Cacao
Panna Cotta ai Frutti di Bosco in Stile Mimosa
Crema Catalana al Caramello

**Panettone al cioccolato – Mostarda e Mascarpone
Pandoro alla crema chantilly**

Pane Naturale e agli Aromi, Grissini al Sesamo

VINI

Verdiso "Ballancin"
Custoza "I Gadi"
Merlot Puro 100% "Astoria"
Bonarda "I Gadi"
Recioto di Gambellara -Metodo Classico- DOCG
Prosecco DOC
Acque Minerali

COSTO € 75

acconto 30 € - saldo 45 € entro il 16-12-2023

PER INFO E PRENOTAZIONI

Pro Malo APS - Piazza Zanini, 1 - Malo (VI)

TEL. 0445 607500 | WHATSAPP 327 8745675