

MENU' CAPODANNO 2019

ANTIPASTI

Tagliere misto:

- *Jamon Iberico e di Bassiano tagliati a mano, Parma 36 mesi, Bresaola di Punta d'Anca, Lardo di Colonnata, Mortadella IGP di Bologna, Formaggi misti di Capra e Mucca e Bufala Affumicata*
- *Battuta di Chianina con Porcini freschi Trifolati, Tartufo nero uncinato al sentore di Ardbeg*
- *Dischi di Polenta Taragna Fritta con crema di Bitto e Funghi Pioppini*

PRIMO

Tortelli di Patate al Ragù di "Nana Mora" e riduzione di Frutti di Bosco

SECONDI PIATTI E LE CARNI DAL MONDO

Un Percorso Gastronomico che ripercorre il Giro del Mondo partendo dall'Oceania fino in America:

PRIMO PIATTO

*Ocean Beef con Purè di Patate Viola
Wagyu Giapponese con Mini Bok Choy ripassati
Zebra con Melanzane Perline al Basilico*

SECONDO PIATTO

*Manzetta Prussiana con Patate Novelle sventagliate
e Insalata di Verza Rossa all'Aceto di Lamponi
Angus Canadese con Mini Pannocchia al Burro
Uruguay Beef con Insalata di Okra e Salsa Guacamole*

DOLCI

Ricco Buffet di Dolci della Tradizione Natalizia

A MEZZANOTTE

Cotechino con Lenticchie

100 € a persona - Acqua, Vini e Spumanti inclusi



BEEF BAZAAR
ROME MEATS HERE

*Via Germanico, 136
INFO e Prenotazioni: 06 69402150
Email: info@beefbazaar.com*