



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Il Menù della Festa di Capodanno

Il costo del menù di €100 per persona comprende servizio e cestino di pane (pane di farina di patate e grano duro di Niko Romito, grissini e strisce di pizze miste fatte in casa)

ANTIPASTI CENTROTAVOLA

Tartare di vacca galiziana frollata 20 gg condita con salsa tartara su cubo di focaccia genovese grigliata (3-9-11-13-14)

Carpaccio di carne di Chianina con misticanza di germogli, scoglie di parmigiano delle vacche rosse e julienne di carciofi (3)

Maritozzo con stracciatella, tartare di zebra, gamberi viola di Gallipoli e zest di lime (3-8-9-13-14)

Disco di polenta fritta con salsiccia di Norcia, stracchino e porcini trifolati

(3-9)

Cotechino della tradizione su crema di lenticchie di Colfiorito al rosmarino

(3-9-12-13)





BEEF BAZAAR
RESTAURANT

PRIMO

Risotto allo champagne, burro di malga, parmigiano delle vacche rosse e tartufo nero pregiato (3-12)

Lasagna verde con ragù di ternera di Avilena in bianco e finferli di bosco

(3-9-12-14)

SECONDO CENTROTAVOLA E CONTORNI

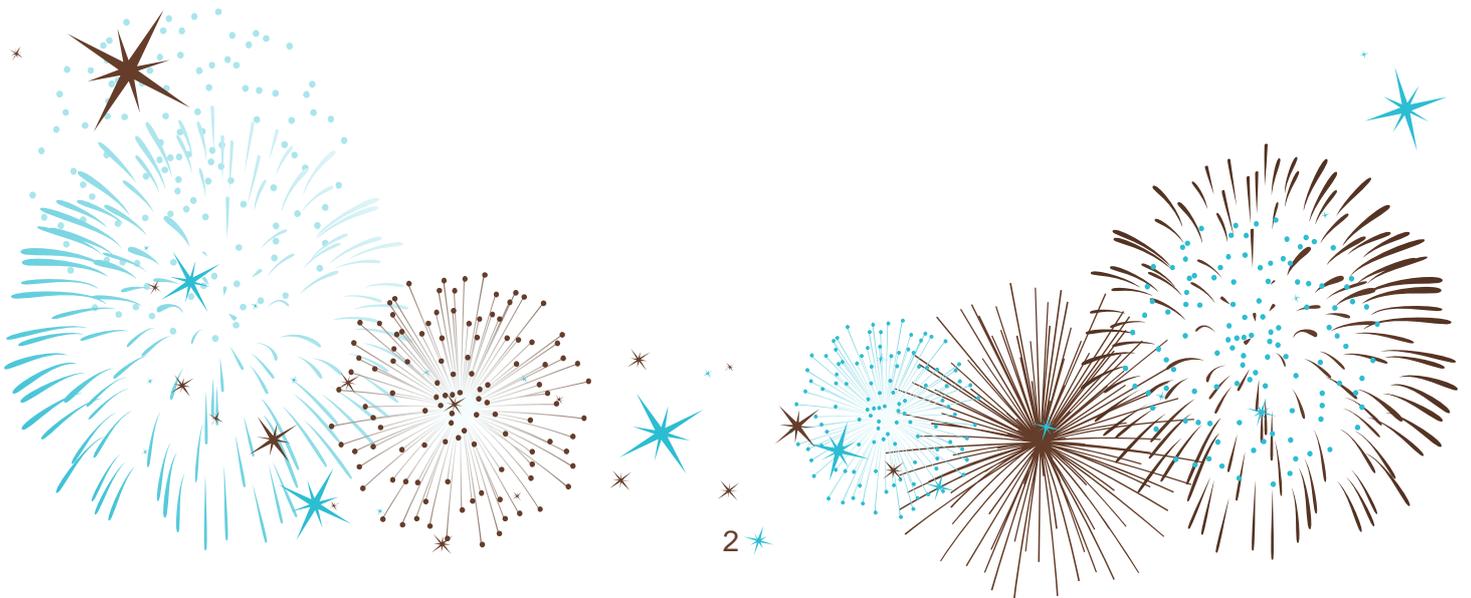
Scaloppe di costata di bue di Highlander belga frollata 45g

Scaloppe di filetto di vacca di bruna alpina frollato 30 g al burro e erbe aromatiche (3)

Patate al forno viterbesi al rosmarino

Carciofi alla romana

Purè di patate dolci americane delicatamente affumicate (3)





BEEF BAZAAR

RESTAURANT

DESSERT

Panettone caldo, pere nashi caramellate al pepe di Sichuan e crema pasticcera alla vaniglia (1-2-3-9-31-14)

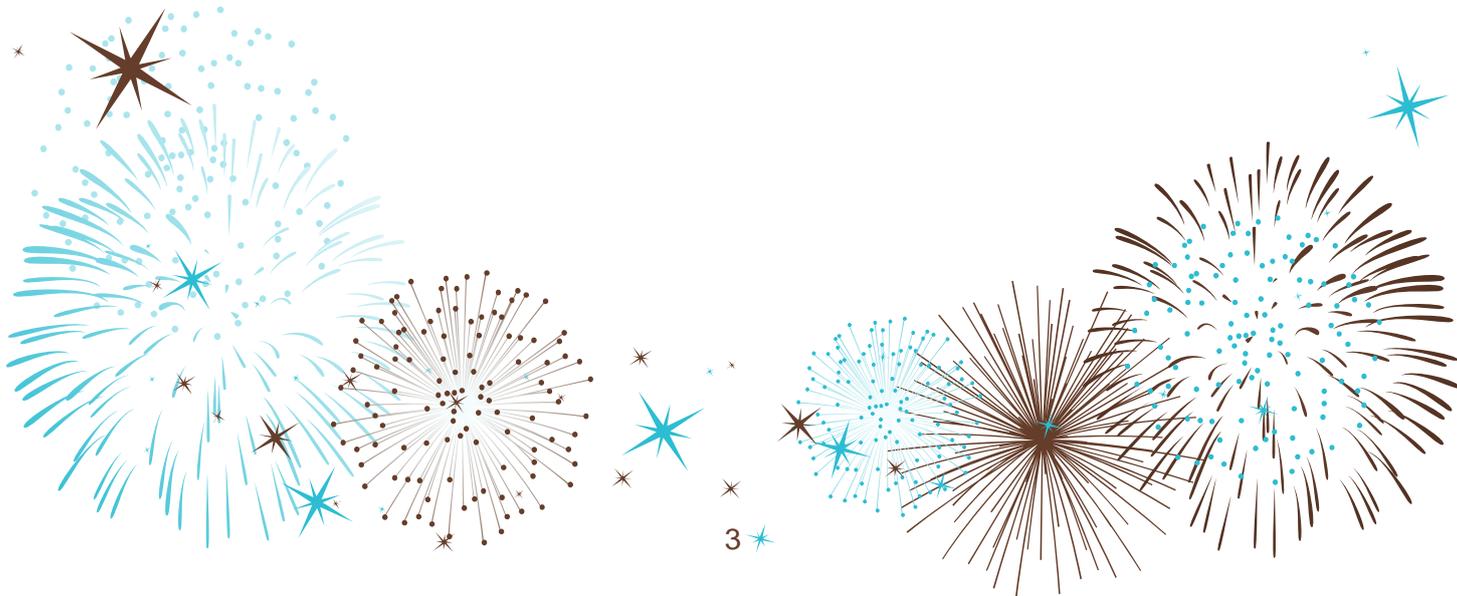
LA CANTINA E LA MESCITA DI CAPODANNO

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Glera 100% - Alc. 11,0%	25,00 euro
BELLAVISTA - Alma Franciacorta D.O.C.G. Gran Brut Cuvèe Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero Alc. 12,5%	45,00 euro

CHAMPAGNE

Krug - Grande Cuvée 169 edition AOC Chardonnay 35% - Pinot noir 52% - Pinot Meunier 15% - Alc. 1	250,00 euro
Dom Pérignon - Vintage 13 Chardonnay - Pinot noir - Alc. 12,5%	300,00 euro
Veuve Clicquot - Saint Petersburg Chardonnay 35% - Pinot noir 52% - Pinot Meunier 15% - Alc. 12%	90,00 euro
Moët & Chandon - Ice Imperial Chardonnay 20% - Pinot noir 50% - Pinot Meunier 30% - Alc. 12%	90,00 euro





BEEF BAZAAR RESTAURANT

CREMANT de France

GRUSS - Cremant D'Alsace Extra Brut

Pínot Blanc e Auxerrois 80% - Riesling 20% - Alc. 12,5%

25,00 euro

DOMAINE LANGLOIS CHATEAU - Cremant de Loire AOC

Chardonnay 40% - Chenin 60% - Alc. 11,5%

25,00 euro

DOMAINE DELMS - Cremant de Limoux AOC

Chardonnay - Chenin Blanc - Pínot Noir - Mauzac - Alc. 12,5

25,00 euro

LE BOLLE DI SPAGNA

CAVA - Cava Brut DO Girò Ribot xarel-lo, macabeo, parellada- alc. 11,5%

25,00 euro

ELENCO ALLERGENI

- 1 Arachidi e derivati -2 Frutta a guscio -3 Latte e derivati -4 Molluschi -5 Pesce -6 Sesamo -7 Soia -8 Crostacei
-9 Glutine -10 Lupini -11 Senape -12 Sedano -13 Anidride solforosa e solfiti -14 Uova e derivati

