

NEW YEARS EVE 2018



GALA DINNER MENU

TEAM BIBIS VI DA IL BENVENUTO

PROSECCO COCKTAIL & CANAPES ON ARRIVAL

APPETISER

V BOCCIOLO ALLA BURRATA, CARCIOFI E PESTO DI POMODORO
Tartlet Filled with Burrata Mozzarella, Marinated Artichoke & Sun Dried Tomato Pesto

ANTIPASTI

TERRINA DI FAGGIANO AFFUMICATO & FEGATO D'OCA AL CALVADOS
Smoked Pheasant & Foie Gras Terrine, Calvados & Quince Compote, Brioche

I REALI DELLA TRADIZIONE

Three Crown Parma Ham, Culatello di Zibello,
Tuscan Ham on Stracchino Cheese Focaccia

QUADRI DI ARAGOSTA CON CORALLO AL NERO DI SEPIA

Lobster Filled Large Pasta Parcels,
San Marzano Tomato Sauce & Squid Ink Coral

SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON SALSA AL PORTO

Beef Wellington with Duck Liver Pate & Mushroom Duxelle
Port Sauce, Sabayon & Potatoes "Ponte Nuovo"

CARRE D' AGNELLO RIPIENO AI PORCINI

Rack of Lamb (pink) with Porcini Mushroom & Pistachio Foam
Truffled Potato Cream, Purple Potato Chips

BRANZINO SELVATICO ALLA CREMA DI SCAMPI

Wild Line Caught Brixham Sea Bass with Languostine Bisque & Seaweed
Lemon & Thyme Rosti Potatoes

ALL SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

DOLCI

MOUSSE DI CASTAGNE CON CUORE DI CIOCCOLATO

Milk Chocolate Glazed Chestnut Mousse, Dark Chocolate Heart, Apricot Jelly, Cinnamon Jel

PACCHERO ALL'ANANAS E CREMOSO AL MALAGA

Pineapple Carpaccio with Star Anise Cream,
Strawberry Marinated Pineapple Chunks, Rum & Raisin Ice Cream

MILLEFOGLIE AL LIMONCELLO E FRUTTI DI BOSCO

Layered Puff Pastry Filled with Limoncello Cream,
White Chocolate Shaving and Winter Berry Coulis

CAFFÉ & PASTICCINI

Selection of Teas or Coffees with House Made Petit Fours

BUON ANNO!