



## CENA DI NATALE 2013

**Villa Spinola: € 60,00**

**Palazzo della Meridiana: € 60,00**

**Villa Durazzo: € 75,00**

**Al Vostro domicilio a partire da: € 65,00**

a persona + iva al 10%

I prezzi comprendono l'affitto di:

**Villa Spinola o Palazzo della Meridiana o Villa Durazzo**

**per chi prenota entro il 30 novembre 2013 e per un minimo di 40 persone**

Contatti: 010 3773514 – 010 3773527- info@capurroricevimenti.it

### **Aperitivo**

Prosecco Il Barro e chicchi di melograno  
Cocktail analcolico alla frutta  
Spritz all'Aperol  
Cocktail Negroni

### **A buffet**

Micro coni di cialda con:  
...tonno mantecato con semi di cumino  
...mousse di formaggio con granella di nocciole  
Crostini al di fegato  
Coupelles:  
...con acino d'uva, miele di acacia e Gorgonzola  
...con caponatina di melanzane  
Cucchiai con tartare di salmone agli agrumi  
Panettone di pan brioche con salmone affumicato e nero di  
lombo  
Frolline con:  
...Goulash all' ungherese  
...Castagne al lardo ed arancia  
Bicchierini con:  
...ricotta e miele di castagno  
...caprino alle erbe, olive nere e scorza di limone

Calda dal forno: focaccia al formaggio alla maniera di Recco

### **Al tavolo**

#### **Primo piatto a scelta tra:**

Risottino con radicchio di Treviso e Brie  
Risottino con code di gamberi al profumo di  
agrumi e timo di Albenga  
Vellutata di ceci con code di gamberi e riso  
Venere  
Ravioli genovesi al "tuccu" di Natale  
Crespelline alla fonduta tartufata  
Ravioli del Plin alla piemontese  
Gnocchi alla parigina

#### **Secondo piatto a scelta tra:**

Filetti di branzino ai sapori di Liguria con patate  
"palanca", olivette e pinoli  
Salmone selvaggio agli agrumi su letto di  
passato di cannellini di Spello  
Stinco di vitello al melograno con patate  
Duchesse e spinaci con pinoli ed uvetta  
sultanina Spallette di vitello con salsa di  
prugne, tortini di patate al rosmarino e  
ratatouille di verdure  
"Dindo" di Natale arrosto farcito con purea di  
castagne ed accompagnato da patatine arrosto

### **Dessert a scelta tra:**

Tronchetto di Natale di bavarese alla crema e cioccolato  
Panettone farcito con crema Chantilly - Bella mostra di Pandolce e Panettone, uva e clementine  
Chaud Froid di semifreddo in meringaggio al forno con salsa al cioccolato  
Sfoglie con mele e crema pasticceria alla cannella

### **Caffè**

I vini, ed il vino con il dessert saranno selezionati dalle cantine di Capurro Ricevimenti e saranno abbinati alle portate scelte.

Nel costo è compreso un servizio di 6 ore; le eventuali ore successive avranno un costo di € 200 cad ora