

capurro  
dal 1901 *Ricevimenti*  
QUANDO C'È UNA STORIA



San Silvestro a Palazzo della Meridiana



Aperitivi ed appetizers freddi e caldi

**Dai Bar e a passaggio**

Cocktail analcolico Flower Passion  
Prosecco Val d'Oca Magnum con chicchi di melagrana  
Vino speziato di Natale  
Cocktail Hugo  
Spritz all'Aperol  
Stille e Bolle di Lurisia

**Il Panettone di Natale salato farcito con:**

Prosciutto cotto , Prosciutto crudo di Parma, Salame di Varzi,  
Salmone affumicato, Pesce spada affumicato, tonno affumicato e nero di lompo

**Isole con:**

Mezze forme di grana con gherigli di noce e grappoli d'uva  
Prosciutto crudo di Parma in morsa con taglio a vista  
Cesti con focaccia secca e grissini rustici

**Monoporzioni a passaggio:**

Tartara di Balik, mango e lime  
Mousse tiepida di patate con polpo arrostito  
Parmigiana liquida con burrata di Marcianise  
Battuta di ricciola con gelatina di mele e cardamomo verde  
Salmone marinato alla provenzale con lavanda e pompelmo  
Zucca morbida e croccante su biscotto al parmigiano  
Mini tartare di fassone al profumo di tartufo  
Aspick di mare in trasparenza

**Rustici caldi:**

Vol au vent mignon con fonduta al profumo di tartufo

Bignoline con salsa mornay

Mini torte di carciofi

Piccole quiche di carciofi

**I fritti a passaggio:**

Spiedini con polenta e luganega a cubottini

Carciofi alla Villeroy

Mozzarelle mignon in carrozza

Focaccine di Megli allo stracchino

Crocchette di patate alle mandorle

Gamberi dorati



*Clara Bigaretti*

La cena servita al tavolo

**Servito al tavolo:**

Piccoli flan di polenta bianca con fondente al San Stè,  
lenticchie di Castelluccio e cubotti di cotechino

Carnaroli mantecato con pistilli di zafferano, pescatrice e pancetta croccante

Filetto di ombrina (sd) su crema di carciofi  
con crumble di pistacchi ed erbe  
e carciofi padellati al timo di Liguria

**Vini.**

Vermentino dei Colli di Luni - Lunae Bosoni  
Rosso dei Colli di Luni - Lunae Bosoni

**Grande buffet di dolci di Capodanno:**

Panettone gigante in gran mostra  
Gli “alberelli natalizi” di Pandoro  
con salse: all’arancia amara, al cioccolato e allo zabaione  
Il Pandolce della tradizione genovese  
Il tronchetto di Natale alla crema e cioccolato  
La Mousse al cioccolato e peperoncino  
La bavarese all’arancia con scorzette al cioccolato  
Le alzate con le monoporzioni dolci:  
mini tiramisù, mini semifreddo al caffè , mini panna cotta,



**Per il brindisi**

Franciacorta brut - Catturich Ducco ( 2 bottiglie per tavolo)  
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

**Caffè e Digestivi**

**Cenone a 140,00**  
**Con Dj set e open bar 160,00**

**Per info e prenotazioni**

**010 2541996**

**[eventi@palazzodellameridiana.it](mailto:eventi@palazzodellameridiana.it)**

capurro  
dal 1901 *Ricevimenti*



Sede Legale

Via Pratolongo, 6r • 16131 Genova  
telefono 010 3773514  
fax 010 3773731

[info@capurroricevimenti.it](mailto:info@capurroricevimenti.it)

[www.capurroricevimenti.it](http://www.capurroricevimenti.it)

Cap. Soc. 101,920,00 I.V.C.C.I.A.A. GE 216829 10/12/73  
Tribunale di Genova 19642  
Soc. 40341 fasc. 58437 R.E.C. • n 13545 del 15/2/74

Codice Fiscale 00264970062 • Partita Iva n 02531170104



foto [www.clarabigaretti.it](http://www.clarabigaretti.it)