



PIROGA[®]
Padova

RISTORANTE PIROGA PADOVA

SANTO NATALE 2017

Lo speciale buffet Natalizio con leccornie delle feste:

Astice con salsa in senape e limone, capesante al Brandy, gamberi in salsa d'arancia e riso nero, spiedini alla marinara con verdure, polpo con patate prezzemolate, moscardini all'olio e sedano, sarde in saor, sarde farcite in spiedino, alici marinate all'olio di oliva e limone, insalatina di mare alla chioggiotta, filetti di San Pietro in crosta di patate, cannicchi gratinati e ai ferri, baccalà alla vicentina, baccalà mantecato, cozze farcite con pachino pecorino e parmigiano, cozze gratinate, seppioline in umido, seppioline con puntarelle, seppioline ripiene, calamari farciti, calamaretti spillo croccanti, fritto misto della laguna, salmone affumicato con burro e crostini, salmone brasato al pepe rosa, paella alla valenciana, costicine morbide agli aromi, spiedini alla scottadito con mais e funghi, polpettine al ciliegino e basilico alla Max, fegato alla veneziana, tartar di manzo con riccioli di burro e crostini, polenta pasticciata, sfogliatine farcite croccanti di Stefano, parmigiana di melanzane, parmigiana di zucca, radicchio tardivo ai ferri e in agrodolce, carciofi e funghi in tegame, verdure in tempura (carciofi, funghi, radicchio, melanzane, zucchine), formaggi con salse, mozzarelle di Battipaglia e molto altro ancora...



Dall'innovazione:

Mantecato con gamberi e profumo di mandarino

Alla tradizione:

Tortelli casarecci in consomme



Bollito alla padovana

I contorni

Le salse

In alternativa

Sfoglia di vitello al crudo e profumo di tartufo



Mousse ai due cioccolati



Caffè

Vini abbinati dal nostro Sommelier

Acqua



Info e prenotazioni: 049/637966

Mail: info@hotelpiroga.com