

# CENE DI GALA



Hilton Gala

Chef's Signature Menu



# Hilton Gala

## MENÙ 1

Carpaccio di seppia con insalatina di germogli, gamberi, pompelmo rosa e salsa all'arancia

Ravioli con provola affumicata, rucola e pomodorini

Filetto di vitello arrosto e salsa al Tokai su patate lionese e carciofi grigliati

Saint Honorè con nocciole pralinate e salsa al caffè

Caffè e petits fours

## MENÙ 2

Millefoglie di salmone e spada affumicato con verdure croccanti, dente di leone e salsa al frutto della passione

Risotto con asparagi e pesto di basilico, gamberone in tempura

Filetto di spigola al forno con salsa Mediterranea su patate machè e melanzane fritte

Semifreddo all'arancia con lamponi, menta e lime

Caffè e petit fours

Acqua minerale, selezione di vini del nostro Sommelier (1/2 lt di vino per persona) incluso.  
Prezzo per persona, per servizio della durata massima di 2 ore.



# Chef's Signature Menu

## MENÙ 3

Kebab di tonno alla griglia al pepe nero  
su passatina di piselli e patate gauffrette

Paccheri di Gragnano con ragù di pomodoro e polpettine,  
cacioricotta e crema di basilico

Filetto di manzo alla griglia con salsa al Taurasi  
su crema di carote e cannella, patate Pontenuovo

Millefoglie con crema chantilly alla nutella  
con gocce di cioccolato e nocciole pralinate

Caffè e nudi di cioccolata

## MENÙ 4

Flute di benvenuto e amuse bouche  
Terrina di gamberi con insalatina di ostriche e arancia

Cappellotto di pasta all'uovo con melanzana  
e mozzarella di bufala su ristretto di pomodorini di Corbara

Dentice al forno su mousseline di patate, olive e capperi,  
fagiolini al lardo di Colonnata

Parfait al cioccolato con cuore fondente alla gianduia,  
cremoso al mirtillo e tuille di mandorle

Caffè e nudi di cioccolata

Acqua minerale, selezione di vini del nostro Sommelier (1/2LT di vino per persona) incluso.  
Prezzo per persona, per servizio della durata massima di 2 ore.