



ALBAVILLA

Via Basso Formiano, 3/G/H
031.628711

ERBA

Via Leopardi, 7C
031.3333059

TAVERNERIO

Via Provinciale, 27
031.426235

ELVIS

ALBAVILLA ▾ ERBA ▾ TAVERNERIO



www.elvisristorantepizzeria.it



info@elvisristorantepizzeria.it



[@ElvisRistorantePizzeria](https://www.facebook.com/ElvisRistorantePizzeria)



 a Capodanno musica dal vivo!

menù Natale e Capodanno



NATALE DI MARE

Baccalà mantecato e germogli rossi su crostino di pane al sesamo

Carpaccio di salmone marinato, cetrioli e melograno

Cocktail di avocado, gamberi e feta greca

Millefoglie di spada e melanzana con petali di ricotta salata

Tartare di seppia e pomodoro con pesto di rucola e nocciola

Cappesanta Saint-Jaques gratinata

Risotto alle vongole veraci, ricci di mare e bottarga di tonno

Ravioli ai tre sapori in ristretto di bisque di crostacei e brunoise di zucchine

Filetto di rombo in crosta di mandorle su hummus di carote e verdure spadellate

Cre moso al caramello con sale di Guerande su crumble di frolla alle mandorle e salsa alla vaniglia

NATALE DI TERRA

Pate' di fegato d'oca con germogli di porro su crostino di pane al sesamo

Carpaccio di manzo, brunoise di pomodori e nocciole

Crudo di Parma con pera e gorgonzola

Sfogliatella alla toma, bacon e cipolle caramellate

Flan di zucchine al rosmarino e fonduta di taleggio

Risotto al lardo e miele di acacia con croccante di reggiano al rosmarino

Lasagnette al ragu' di suino nero, asparagi e salsa mornay

Cappone ripieno della tradizione e sformato di patate e zucca

Cre moso al caramello con sale di Guerande su crumble di frolla alle mandorle e salsa alla vaniglia

*Vino rosso e bianco d.o.c. selezionati dalla casa
Acqua minerale, caffè e digestivi. Tutto compreso 48,00 euro
Il menu' e' disponibile anche d'asporto (risotto escluso) a 33,00 euro
Ogni due menu' una bottiglia di vino compreso*



CAPODANNO DI MARE

Ostrica fine de claire con finger lime

Insalata di mare imperiale

Carpaccio di spada marinato ai tre pepi

Canapè con ceci coda di gambero butterfly e lardo speziato

Flan di porri e scampi in salsa remoulade

Capasanta gratinata allo Chardonnay e zafferano

Conchiglioni al ripeno di polpa d'astice, pomodoro giallo e rucola

Risotto allo champagne e pescatrice, emulsione di basilico e polvere di olive

Turbante di spigola al pan verde su brodetto di pesce e soffice di patate viola con gamberi al porto e maionese di aglio nero

Cestino di pasta sablè al burro con crema al limone e soffice di meringa bruciata

CAPODANNO DI TERRA

Girello di manzo con insalata di finocchi e arance

Finocchiona toscana e gnocco fritto

Prosciutto di cervo e boccioli di carciofi grigliati

Croissant salato, mortadella di cinghiale e provola piccante

Vola u vent con fonduta di stracchino al radicchio e noci tostate

Conchiglioni ripieni al ragu' bianco, fiori di zucca e pecorino

Risotto ai mirtilli e scamorza affumicata

Reale di vitello farcito con mazzetto di asparagi al bacon e cipolle borettane in agro dolce

Cestino di pasta sablè con crema al limone e soffice di meringa bruciata

*Vino rosso e bianco d.o.c. selezionati dalla casa
Acqua minerale, caffè e digestivi. Tutto compreso 65,00 euro
Il menu' e' disponibile anche d'asporto (risotto escluso) a 35,00 euro
Ogni due menu' una bottiglia di vino compreso*

