
Cenone di San Silvestro al Box Caffè, menu pirotecnico in Prato della Valle

Box Caffè <info@boxcaffe.it>

20 dicembre 2017 12:21



CENONE GOURMET DI SAN SILVESTRO E FUOCHI IN MUSICA AL BOX CAFFÈ GRANDE FESTA CON VISTA PRATO DELLA VALLE

Piatti della tradizione e pesce nel menù d'autore firmato da Riccardo Maffini: Cotechino di Mora con le lenticchie, Tortellini in brodo, Astice croccante e altre creazioni prima del brindisi al 2018 sotto i bagliori dello spettacolo pirotecnico

Dare il benvenuto al nuovo anno in allegria nella **piazza più grande e maestosa d'Europa!** È l'emozione ad alto valore aggiunto che propone il 31 dicembre il **Box Caffè di Padova** grazie al suo cenone di San Silvestro d'autore con vista.

E che vista! Prato della Valle, vestito di uno sfavillante Natale con migliaia e migliaia di luci ad addobbare i begli alberi

dell'Isola Memmia, ancora più suggestivo e luccicante che mai.

Marco Benetazzo e Riccardo Maffini, patron e chef del Box Caffè di Padova, proporranno una **serata gourmet** nel pieno segno della **tradizione**, con Cotechino di prelibata Mora Romagnola (pregiato suino dell'Appennino salvato dall'estinzione) e le immancabili lenticchie nel piatto per accogliere il 2018 sotto i **migliori auspici**.

Poi, tutti in piazza, a mischiarsi fra i padovani e i turisti che affolleranno **Prato della Valle** in occasione della festa in musica Capodanno Wonder Company proposta da Comune e Radio Company.

L'occasione per un ulteriore brindisi e per assistere allo straordinario spettacolo **pirotecnico a suon di musica** allestito dagli specialisti della Parente Fireworks, azienda veneta nota a livello mondiale per i suoi coreografici fuochi d'artificio.

Il menù preparato da chef Maffini (costo della cena **85 euro**, esclusi i vini) aprirà con una **Pizzetta frita con burrata e tonno** e un **Gambero rosso con ostrica e mandarino**.

Quindi il **Rombo con Parmigiano e tartufo bianco**, e, a seguire, i tradizionali **Tortellini in brodo di cappone con il tartufo nero**.

Il secondo piatto sarà l'**Astice croccante con crema di patate e caviale**. Il dolce verrà annunciato da un pre-dessert: **Patata dolce con cremoso al caffè e arancia**.

Infine il beneaugurante **Panettone con crema al mascarpone**

e, allo scoccare della mezzanotte, il piatto portafortuna: il tradizionale musetto (ovvero il **Cotechino** di Mora Romagnola) **con le lenticchie** di Castelluccio di Norcia sui Monti Sibillini.

Per i vini da abbinare, il **sommelier Gianluca Facchin** attingerà al meglio dell'ampia e prestigiosa carta dei vini del locale così da trovare l'accostamento ideale per ogni pietanza.

Al Box Caffè in Prato si annuncia dunque un ultimo dell'anno speciale, goloso e coreografico, per salutare il 2017 nel modo migliore e prepararsi ad **accogliere degnamente, e con gran gusto, il 2018.**

Il locale Box Caffè in Prato della Valle a Padova è il primo aperto da Marco Benetazzo (forte di una lunga esperienza presso il tristellato Le Calandre) nell'ambito del progetto firmato dall'omonima insegna.

Gli fanno capo anche il ristorante Box Caffè Galleria, elegante ritrovo nel centro cittadino e il locale pizza-chic Box Pizza, già eletto tra le migliori 100 pizzerie d'Italia.

Box Caffè è ristorazione giovane e di qualità, all'insegna del motto "Italian Food - Good & Simple".



AL PRATO

Prato della Valle, 12
35124 - Padova
Aperto tutti i giorni
07.00 / 24.00

+390495916852

BOX PIZZA

Prato della Valle, 19
35124 - Padova
Aperto tutti i giorni
12.00 - 15.00 / 19.30 - 23.30

+390498209035

IN GALLERIA

Galleria Corner Piscopia, 19
35137 - Padova
Aperto tutti i giorni,
chiuso il martedì
12.00 - 15.00 / 19.00 - 02.00

+390498758595



www.boxcaffe.it
Italian Food - Good & Simple

 Share  Tweet  +1

Per la stampa: adaptapress@gmail.com

[cancellati dalla lista](#) [aggiorna profilo](#)

MailChimp
