



Menù Cenone di S.Silvestro

Antipasti

Tartare di carne con spuma di parmigiano

Riso venere con formaggio fuso

Sfornato biodinamico di verdure

Tagliere di salumi nostrani

Lingua in salsa verde

Acciughe marinate

Carpaccio di polipo

Primi

Risotto agli spinaci con fonduta di taleggio

Lasagnette con salsiccia e cavolo nero

Secondi

Petto d'anatra con salsa all'arancia

Tranci di salmone al cartoccio

Contorni

Insalatina mista

Verdure di campo cotte

DOLCI

Tortino di pere e cioccolato con gelato alla crema

Semifreddo al torroncino con salsa al caffè e tegole al miele

.....E DOPO LO SPETTACOLO DI MEZZANOTTE, COME DA
TRADIZIONE....

COTECHINO E LENTICCHIE PER TUTTI!!!

VINI

Barbera-Dolcetto di Ovada - Bonarda-Lambrusco

Riesling - malvasia

Prosecco di valdobbiadene/Moscato dolce

CAFFE' – ACQUA – LIQUORI DELLA CASA

PREZZO € 45,00 a persona

Per info e prenotazioni mandare una mail a:

alberto.cassani@hotmail.it oppure chiamate il 3921183788