



Cenone di San Silvestro 2018

Benvenuto

Flute di prosecco di valdobbiadene e crostino di baccalà Rafols mantecato

Antipasto Composto

*Gamberi in tempura con verdure croccanti e salsa chili,
Tartare di tonno sashimi con capperi, polvere di pomodorini secchi e yogurt greco con
erba cipollina*

Tocchetti di caciocavallo ceglieese con cipolle caramellate

Primi piatti

*Risotto Carnaroli riserva sfumato al Franciacorta e profumato al limone, con gamberi
gobbi e bottarga*

Lasagnetta di sfoglia all'uovo con cuori di carciofi del basso salento e mentuccia

Secondo piatto

*Cartoccio di branzino con tagliatelle di ortaggi e patate di Avezzano in
guazzetto con vongole e cozze*

Cotechino con lenticchie

Dessert

*Scigno in pasta crepes, ripieno di crema di nocciola, guarnito con salsa di cioccolato
valrhona e frutti di bosco*

Acqua, Vini Doc e Spumante

Bar a parte

Musica ed intrattenimento

€ 75,00

Bambini € 30,00 anche solo pasta a sedere

Info e prenotazioni 0832/359835