

# **Cenone di San Silvestro 2019**

**Aperitivo di benvenuto con barchetta  
di mazzancolle e crema di melanzane**

\*\*\*

**Capasanta gratinata al forno al profumo di timo  
Anelli di calamari ripieni  
Baccalà mantecato fatto in casa con crostini**

\*\*\*

**Ravioli neri ripieni di branzino  
con salsa di scampi**

\*\*\*

**Sgroppino di limone al prosecco**

\*\*\*

**Filetto di Rombo al forno con  
carciofi, patate e olive taggiasche**

\*\*\*

**Pandoro con salsa cioccolato e crema pasticcera  
Bicchierata di Franciacorta bottiglia Mathusalem**

\*\*\*

**Dopo la Mezzanotte:  
Cotechino e lenticchie del Buon Augurio**

**Vini Bianchi: Chardonnay IGT Cantine Paladin**

**Vino spumante Brut Az.Agricola Colbel**

**Vino Rosso: Cabernet Sauvignon Cantine Bosco del Merlo**

**€ 85,00**

**(bevande incluse)**

**inizio aperitivo ore 20:30**

 **Trattoria  
Storica**