

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*

