

# *Locanda la Brenva*

## *Menu di San Silvestro*

### *L'Aperitivo*

*Le creatività del nostro Chef accompagnate dalla flûte di benvenuto di bollicine Italiane*

*Ostriche con sidro di mela verde e tagliatelle di tonno*

*Rocher di foie gras, nocciola e marmellata di arancia*

*Mini Eclair salato con salmone affumicato e finger lime*

*Bao Buns al vapore, pulled pork e mayo alla senape*

*Focaccia ai cinque cereali con lardo di Arnad e castagne*

### *L'Antipasto*

*Tartare di salmone e ricciola marinata alle erbe, capasanta scottata,*

*salsa al Beurre Blanc Champagne, lime e croccante di pane integrale*

### *I Primi*

*Risotto al mandarino, crudo di scampi al gin, uova di aringa e pistacchio*

*Fagottino farcito di carni brasate, crema di cipolla bruciata e verza, vin brulé*

*e zabaione al tartufo*

### *Il Secondo*

*Filetto di cervo al burro, chutney di mela e barbabietola, fondo bruno alla senape, chips di*

*topinambur e more*

### *Il Dessert*

*Panettone alla griglia, cremoso alla vaniglia, nocciole e caramello salato*

*... e per chi fa le ore piccole ... cotechino e lenticchie di Buon Auspicio*