



Menù di San Silvestro 2018

Aperitivo di Benvenuto



Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma

Tris di Crostoni:

Lardo - Paté di Fagiano - Olive

Uova di Quaglia su Insalatina di Verze Marinata alle Acciughe

Tortino con Broccoletti e Speck

Primi Piatti



Risotto Carnaroli mantecato con Bresaola e Cabernet Sauvignon

Lasagne al forno con Trota Salmonata e Asparagi



Secondi Piatti



Filetto di Vitello scottato in padella con Paté

Sformatino di Patate e Zucchine con Carote tornite al Burro

Dessert

Cheesecake con Marmellata di Lamponi



Vini

Rosso di Valtellina DOC. Pietro Nera per The Green Farm



Acqua Caffè e Amari



Per il Brindisi di Mezzanotte:

Pinot Nero Brut " Martinotti "doc - Moscato " Elicliso"AZ. Agr. Manuelina

...dopo la Mezzanotte Cotechino e Lenticchie Portafortuna





Menù di San Silvestro 2018

Bambino



Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma
Salame Nostrano - Prosciutto Cotto



Primi Piatti

Lasagne alla Bolognese



Secondi Piatti

Cotoletta con Panatura alla Milanese
Patate al forno



Dessert

Cheesecake con Marmellata di Lamponi



Acqua - Bibita



€ 35,00