

La notte di San Silvestro

MENU'

APERITIVO DI BENVENUTO

Snack con filatura di bocconcini di latte vaccino in show cooking
Taglio di formaggi
Prosciutto Crudo al coltello e Salame Felino
Sottaceti home made
Focaccia calda con lardo e pomodori secchi
Gnocco fritto accompagnato da Zola e Mascarpone

accompagnati da Bollicina italiana ,Spritz, Aperitivo analcolico

Dalle ore 20.00 tutti on Convivial table

ANTIPASTO

Cialda di Grana Padano "Riserva" con battuta di Angus e acciuga del Cantabrico.

PRIMI

Tortellone fagottato con ricotta di bufala e spinaci servito con ristretto di crostacei e sentore di lime
Paccheri con ragu' bianco di fassona e Tartufo nero

SECONDI

Sinfonia di verdure dell'orto con cappesante nappate al burro di malga.
Filetto di manzo alla Wellintong accompagnato da tortino di patate dolci.

BUFFET DI DOLCI

Torta classica.
Cannoli farciti con ricotta.
Bignè con crema al mascarpone.
Panettone e Pandoro.
Composte di frutta fresca di stagione.

accompagnati Acqua Naturale e Gasata, Vino nostra selezione, Bollicine per brindare al 2025

Costo Cenone € 140

Menu dedicato per i bambini € 50