

31/12: Cenone di San Silvestro

Menù

Calice di benvenuto
Prosecco di Valdobbiadene di Stefano Pola

Antipasti

Mortadella artigianale in vescica affettata in morsa
Burratina con insalatina di spinaci freschi e patè di pomodorini secchi
Vele di pane croccanti con salame rosa e sottaceti in agrodolce

Primi piatti

Tortellini in brodo di cappone
Risotto bianco al Pignoletto in forma di Grana Padano

Sorbetto al limone

Secondi piatti e contorni

- Tartare di manzo aromatizzata agli agrumi
con insalata croccante di puntarelle e filetti di acciughe
- Bollito misto e cotechino accompagnato da salsa verde,
purè di patate, lenticchie e friggione

Dolci

- Torta di riso della tradizione
- Raviolo di San Giuseppe con mostarda bolognese

Brindisi di mezzanotte con bollicine e panettone

Il menù costa 50 euro per persona e include:
pane fatto in casa, acqua naturale e gasata,
un quartino di vino della casa, una tessera della tombola.

All'atto della prenotazione si possono concordare proposte vegane o vegetariane.
Siete pregati di comunicare allergie o intolleranze alimentari.