



MENÙ S. SILVESTRO

Aperitivo di Benvenuto con tartine varie

Antipasto: *Insalatina di gamberi con frutta esotica, rosa di salmone scozzese all'aneto, petali di spada marinato all'arancia su ananas; carpaccio di polipo su misticanza invernale;*

Primi piatti: *Perle di carnaroli all'astice, brunuase di vegetali e pesto di pistacchio;*

Giganti alla cernia profumati alla mentuccia con damerini e vellutata di melanzane;

Secondo piatto: *Timabelletto di spigola e crostacei in salsa di timo con gamberoni*

Contorno: Misticanza di vegetali con ananas;

Dessert: *tartufo semifreddo cuore morbido;*

Frutta

caffè o amaro

Lenticchie a mezzanotte;

Acqua e vino inclusi

Costo € 65,00 a persona. Bambini 4/11 riduzione del 50%

Musica caraoke e giochi di artificio

PRANZO DI NATALE

Antipasto: *Lonzino di Maialino Lardellato su insalatina di funghi e riduzione di mosto cotto*

Tortino di zucca croccantato alle mandorle, strudel di vegetale dorato;

Antipasto caldo: *Funghi e cardi in pastella, patate e melanzane panate.*

Primi Piatti: *Risottino alla curcuma con guanciotto di cinghiale verdure e funghi*

Tortelli di brasato al barolo, con pesto di borragine e datterino

Secondo piatto: *Tacchinella farcita ai maroni*

Contorno: *Purea di patate e vegetali croccanti;*

Dessert: *Panettone farcito con semifreddo alle mandarino*

Frutta di stagione

Caffè e amaro:

Acqua e vino incluso

Costo € 30,00 a persona. Bambini 0/3 gratis, da 4 a 11 anni riduzione del 50%.