

CENONE DI S.SILVESTRO 2024

ANTIPASTO

Pesce:

Gamberetti in salsa di pompelmo rosa
coquille saint jacques in crema con gamberone al lardo di Patanegra
tortino di trota con pan di spezie

Carne:

Battuta di fassona senape al miele e limone
Vitello tonnato in coppetta
Prosciutto d'oca e crema di panna
Crostone con patè nostrano

PRIMO

Cannellone di pesce con crema di crostacei

SECONDO

Tasca di vitello ripieno in crema tartufata con Patate provenzali (o duchesse)
Cocottina di melanzane reggiane

DESSERT

Cesto di mandarini, datteri, uva e frutta secca
Mousse al torroncino in cestino mandorlato

o

tartetatin con crema tiepida

€ 90.00 cad vino escluso

a mezzanotte assaggio di lenticchia e cotechino con dattero portafortuna

cena con pernottamento € 280, 00 a coppia