

San Silvestro

Aperitivo

*con Franciacorta Brut
Blanc de Blancs D.O.C.G.
Cavalleri*

*Ferrina di Cappone
all'Erbaluce Spumante Brut*

Radicchii d'Inverno

con Riduzione Balsamica all'Arancia e Cialdine Croccanti

*Flan di Carciofi con Cuore di Mozzarella
su Crema di Zucca*

*con "Campo della Fojada" Oltrepo Pavese Riesling D.O.C. 2012
Travaglino*

Risotto alla Bonarda con Crema Delicata al Gorgonzola

*Sformatino di Pasta con Funghi, Fopinambur e Speck
con "Agoghè" Monferrato Rosso D.O.C. 2008
Civelli*

*Arrosto di Bue di Carrù al Tartufo
con Sandwich di Patate*

*Cotechino all'Aceto Balsamico Malpighi
con Lenticchie di Castelluccio*

*con "Bricco Spessa" Barbaresco D.O.C.G. 2007
Fratelli Grasso*

Delizia Soffice di Marroni e Zucca

*Mousse di Cioccolato Bianco nel Bicchierino Fondente
con "Cristina" Vendemmia Fardina 2008
Roeno*

*Al Termine della Cena,
la Consueta, Allegra Tombolata,
permetterà ai più Fortunati
di aggiudicarsi i Premi
di Natura Enogastronomica
in Palio.*

*Prezzo Totale della Serata,
compreso Acqua, Vini, Caffè
ed una Cartella della Tombola:*

€ 85,00

Senza Vini:

€ 70,00

Si richiede Gentilmente la Prenotazione entro Sabato 28 Dicembre

