



31 DICEMBRE 2016

ORE 20,45

SAN SILVESTRO

ASPETTIAMO INSIEME IL 2017

APERITIVO

CON "RISERVA COPPO" BRUT METODO CLASSICO VSQ 2008
COPPO

TERRINA DI ANATRA CON UVETTA E PISTACCHI
E MIX DI FINOCCHI, SCAROLA E NOCI

TORTINO DI BROCCOLI CON CREMA DI PECORINO
CON "CICINIS" COLLIO SAUVIGNON DOC 2015
ATTEMS

RISOTTO DI ZUCCA CON CARCIOFO RIPIENO

TIMBALLINO DI PASTA AL ROSMARINO
CON RAGÙ BIANCO DI MANZO, CASTAGNE E CULATELLO
CON SÜDTITOLER BLAUBURGUNDER DOC 2014
ABBZIA DI NOVACELLA

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE "ROSA DI PARMA"
CON CIPOLLINE AL BALSAMICO E PATATA GRATINATA ALLE ERBE

COTECHINO ALL'ACETO BALSAMICO MALPIGHI
CON CREMA DI LENTICCHIE

CON "MONTESODI" TOSCANA IGT 2013
MARCHESI FRESCOBALDI

DELIZIA AL TORRONE

PERA ALLO ZENZERO

CON "ELEUSI" FALANGHINA PASSITA IGT 2007
VILLA MATILDE

PREZZO TOTALE DELLA SERATA,

COMPRESO ACQUA, VINI, CAFFÈ ED UNA CARTELLA DELLA TOMBOLA:

€ 95,00

SENZA VINI:

€ 75,00

AL TERMINE DELLA CENA,
LA CONSUETA ALLEGRA TOMBOLA,
PERMETTERÀ AI PIÙ FORTUNATI
DI AGGIUDICARSI
I PREMI ENOGASTRONOMICI
IN PALIO



SI RICHIEDE LA PRENOTAZIONE ENTRO MERCOLEDÌ 28 DICEMBRE