



31 Dicembre 2018  
ore 20,45

# SAN SILVESTRO

Aperitivo

con Franciacorta Brut Saten DOCG 2013  
Ferghettina

Patè di Faraona all'Arneis con Pan Brioche di Fichi e Noci  
ed Insalatina delle Feste

Piccolo Flan di Erbette con Cialda Croccante e Salsa all'Uovo  
con "Praepositus" Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC 2017  
Abbazia di Novacella

Passatelli Romagnoli con Funghi Porcini su Fonduta di Parmigiano

Cannellone di Carne con Besciamella agli Spinacini  
con "Diedri" Teroldego Rotaliano Superiore Riserva DOC 2012  
Dorigati

Filetto di Bue Piemontese in Crosta  
con Carciofi, Prosciutto Crudo e Zabaione all'Erba Cipollina  
e Galletta di Patate con Castagne e Zucca

Cotechino all'Aceto Balsamico Malpighi  
con Mini-Hamburger di Lenticchie e Stella di Antichi Mais Piemontesi  
con "Agoghè" Monferrato Rosso DOC 2009  
Crivelli

Al Termine della Cena,

la Consueta Allegra Tombolata,  
permetterà ai più Fortunati  
di aggludicarsi

I Premi Enogastronomici  
In Pallo

Mousse Cake all'Arancia

Tronchetto di Capodanno alla Crema di Marroni  
con "Florus"  
Moscadello di Montalcino DOC 2014  
Castello Banfi



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

€ 95,00

Senza Vini:

€ 75,00

Si richiede Gentilmente la Prenotazione entro Venerdì 28 Dicembre