



RISTORANTE

Menù cenone di San Silvestro

Stuzzichino di benvenuto ed aperitivo:

Gnocco di pane, funghi geloni al timo, pecorino fresco e finocchiona, vellutata di zucca gialla.

Porta Monticano Millesimato 2016- Zardetto Prosecco -Conegliano -TV

Antipasti

Cappesanta dorata con panatura al mirtillo, spuma di patate viola e grattata di tartufo bianco fresco.

Flan di cipolla rossa di Certaldo, fagottino croccante con mousse di foie gras, semi di lino e piccole insalatine invernali.

In abbinamento: Greco di Tufo "Grencare" 2015-Tenuta Cavalier Pepe -AV

Primi Piatti

Tagliatelle all'uovo, ragù di lepre in salmì e filetti di madorle tostate.

Risotto Carnaroli al parmigiano reggiano e grattata di tartufo bianco.

Ravioli di astice al profumo di zenzero, patate e dragoncello, ridotto di carciofo e sesamo nero tostato.

In abbinamento: Champagne Pierre-Brigandat Brut Tradition-Channes

Secondi piatti

Sella di cinghiale arrostita, salsa al Brunello di Montalcino, castagne ed alloro, scalogni glassati all'aceto di mele e rosa di patate croccanti.

Crema di broccolo, astice al vapore, scampo scottato, gambero in tempura, baccalà sfogliato e schiuma di zafferano.

Cotechino tradizionale con lenticchie stufate.

In abbinamento: Brunello di Montalcino 2012-Castello Tricerchi -SI

Dessert

Composizione di: Crème caramel all'amaretto e salsa agrumata, Semifreddo al gianduia e cantuccino, Tortino al cioccolato bianco con il cuore morbido di lampone e frutti di bosco.

In abbinamento: Vin Santo di Montepulciano 1995 -Fattoria Talosa-SI

Pandoro e Panettone tradizionale con Moscato d'Asti "Bricco Quaglia" 2016 -Azienda La Spinetta -AT

Questo menù comprende acqua, caffè e digestivi.

Inizio cena ore 20:00

Costo per persona 150,00