

Cenone di Capodanno 2018

Vini Bianchi

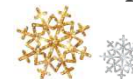
	Euro
Vermentino La Cala "Sella & Mosca"	40,00
Pinot Grigio "Santi"	50,00
Friulano del Collio "Ermacora"	50,00
Gavi "Pio Cesare"	60,00
Fiano di Avellino "Terredora di Paolo"	60,00
Sylvaner "Abbazia di Novacella"	60,00
Terre di Franciacorta "Ca' del Bosco"	65,00
Sauvignon delle Langhe "Marchesi di Gresy"	65,00

Vini Rossi

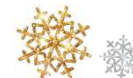
Gattinara "Travaglini"	60,00
Chianti Nipozzano "Frescobaldi"	60,00
Blauburgunder "Abbazia di Novacella"	60,00
Taurasi "Terredora di Paolo"	60,00
Barolo "Marchesi di Barolo"	80,00
Barbaresco "Marchesi di Gresy"	130,00
Brunello di Montalcino "Biondi Santi"	150,00

Menù di San Silvestro

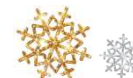
Cappesante marinate su nero di Seppia
con Funghi Porcini e Carpaccio di Tartufo



Ravioli ripieni di Castagne e Zucca al Tartufo Bianco



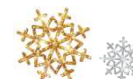
Risotto con Granchio Reale e Champagne



Treccia di Spigola con Tortino di carote e vellutata al basilico

Sorbetto al Melograno

Tournedos di Manzo con Pere Abate
con salsa all'Amarone

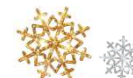


Millefoglie con Crema Chantilly e Frutti di Bosco

Mini delizie al cucchiaino

Panettone al Grand Marnier

Friandises



Zampone e Lenticchie di Castelluccio

Euro 300,00 p.p. (bevande escluse)

