



## *Cenone di San Silvestro 2017*

*dalle ore 20.30*

*Flute di benvenuto (Franciacorta Cuvée Prestige, Cà del Bosco)*

### *Antipasto*

*Cestino di sfoglia con timballo di carciofi del Salento e mousse di basilico del contadino*

*Carpaccio di salmone selvatico norvegese marinato e aromatizzato alle erbe con salsa limonette*

*Medaglione di paté di foie gras su pan brioche e confettura di cipolle di Tropea*

### *Primi*

*Risotto vialone nano con pesce spada e julienne di zucchine*

*Ravioli alla stracciatella pavese con salsa al barolo e guanciaie croccante*

### *Secondi*

*Black cod in salsa teriyaki e scaglie di mandarino tostato con fagiolini steccati al bacon*

*Petto d'anatra con mousse di castagne e salsa al ribes*

### *Dolci*

*Pandoro artigianale con crema allo zabaione*

*A mezzanotte finger food di cotechino e lenticchie*

*Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 2), Caffè*

*Vini a scelta tra: Muller Turgau IGT, Kellerei Andrian & Lagrein "Rubeno" DOC,  
Kellerei Andrian*

\*\*\*\*\*