

MENU' DI S.SILVESTRO 2017

APERITIVO

- vassoi di crostini misti: con verdure ,speck d'anatra affumicato,robiola alle erbe, gamberetti e lime,salmone all'aneto,ovine di quaglia e acciughe,ciliegine con pomodoro rosso,pate' di fegatini e scalogno marinato,bresaola e erba cipollina

PRIMI

- LASAGNETTA CON FONDUTA DI RADICCHIO ROSSO E BRUCIATINI
 - CANNELLONI CON FUNCHI PORCINI E FRUTTI DI ROSSI

SECONDI

- TAGLIATA DI MANZO CON SCAROLA BRASATA CON PINOLI E OLIVE
- FESA DI TACCHINO AL BASILICO CON VERDURE IN CARPIONE
- FARRO SCOTTATO CON MELA VERDE E FAGIOLINI VERDI

DESSERT

- CREMINO AL MASCARPONE
- TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

-
PANE

€ 25,00 A PERSONA

Il servizio prevede il ritiro presso la nostra azienda

MENU' DI S.SILVESTRO 2017

APERITIVO RINFORZATO

vassoi di crostini misti: con verdure ,speck d'anatra affumicato,robiola alle erbe, gamberetti e lime,salmone all'aneto,ovine di quaglia e acciughe,cilieGINE con pomodoro rosso,pate' di fegatini e scalogno marinato,bresaola e erba cipollina

aperitivi caldi

bigne alla fonduta,cannolini al tonno, prugne secche al bacon,mini-strudel allo speck,tortini di riso,clafutis con verdure,spiedini con polpettine e verdure

PRIMI

- LASAGNETTA CON FONDUTA DI RADICCHIO ROSSO E BRUCIATINI

- DESSERT

- CREMINO AL MASCARPONE

€ 18,00 A PERSONA

Il servizio prevede il ritiro presso la nostra azienda