

Cenone di San Silvestro 31.12.2017

New Year's Eve Menu 31.12.2017

**Aperitivo del Benvenuto Franciacorta Brut Biondelli
con assortimento di Canapes dello Chef e Ostriche**

*Welcome Canapés selection and oysters served
with a flute of Franciacorta sparkling Wine*

**Lingotto di Tonno in crosta di Sesamo con carpaccio di Ananas
e Verdure marinate**

Fillet of tuna fish in sesame crust, pineapple carpaccio and raw marinated vegetable

Cape sante Gratinato con Funghi Porcini e tartufo Nero
Baked Scallops with wild Mushrooms and Black Truffle

Zuppa di pesce della casa con crostini
Fish Soup served with Croutons

Bigoli al Torchio con Cozze allo zafferano su vellutata di zucchine
Homemade Bigoli Pasta with Mussels in Saffron sauce and Zucchini cream

Scaloppa di Branzino croccante al forno con insalatina di Finocchi, Pinoli e Pomodorini confit
Crispy Sea Bass fish fillet on Fennel Salad, Pine Nuts and Tomatoes confit

Filetto Mignon di Sorana al Foie Gras e Melograno con crostoni di pane integrale
Beef filet mignon served with Foie Gras Pomegranate and Brown Bred croutons

Pasticcini della Casa
Pastry mignon

Soufflé al Grand Marnier con salse calde al Cioccolato Fondente e Vaniglia
Grand Marnier Soufflé served with hot dark chocolate and vanilla sauce

Vini/Wine

**Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Colsaliz
Friulano del Collio Marco Felluga
Venegazzù della casa**

Champagne Brut Premier Louis Roederer € 70.00 p.p. o al bicchiere € 10.00

E dopo la mezzanotte Cottillions a sorpresa

After Midnight surprice ... Confetti, Party Blowouts and Streamers

Pasta e Fagioli con Zampone e Lenticchie del Buon Augurio

"Pasta e fagioli" (Italian pasta and Bean soup) "cotechino" (boiled pork salami) served with Lentils

Accompagnamento musicale dal vivo e coperto inclusi € 180.00 p.p.

Life music tax, cover charge included in € 180.00 p.p.

Menu Senza Glutine / Gluten free menu