

# *Cenone di San Silvestro – Capodanno 2018*

## *Menù*

### *Aperitivo di benvenuto*

*Il Ricco Aperitivo sfizioso con frivolezze, ghiottonerie calde e fredde accompagnato da vino con bollicine*

\*\*\*\*

### *Primi Piatti*

*Il Risotto "Carnaroli" Mantecato allo Zafferano e Tratufò Nero*

\*\*\*\*

*Il Sorbetto al mandarino*

\*\*\*\*

### *Secondi Piatti*

*Il Meglio del Filetto di Angus bardato al guanciale foie gras e demi glace*

*La Patata spicchio d'Aglio Glassata*

*Lo Sformato di finocchio all'Olio Extra Vergine*

*Cotechino e Lenticchie*

*Casa Vinicola Nino Negri – Fraccia Valtellina Sup. Docg*

\*\*\*\*

### *Dessert*

*Uva del buon augurio*

*Il Tortino di farina saracena su salsa di frutti di Bosco*

*Il Soffice Panettone*

*Casa Vinicola Bolla Recioto di Soave Classico Docg*

\*\*\*\*

*Chicco di San Silvestro accompagnato da Amaro*

*Acqua Naturale & Frizzante*

\*\*\*\*

### *Brindisi di mezzanotte*

*Casa Vinicola Lantieri de Paratico - Franciacorta Brut Docg -*

