



# Cena di San Silvestro

## 2015



### Menu proposto a €110,00\*

\*vini e bevande compresi ad esclusione delle "bollicine"

#### *L'aperitivo*

**Crocchetta di merluzzo** in pane al nero di seppia

**Culaccia di Parma\*** su grissini della casa

\*stagionata 18 mesi

**Biscotti e sfere di parmigiano**

#### *L'antipasto*

**Carciofi con gamberi** su crema di topinambour

#### *Le Paste*

**Ravioli cremosi** di cardi e acciughe

**Risotto al limone** con trancio di salmone

#### *Il Secondo*

**Storione in crosta di pane alle erbe**

su baccalà mantecato e salsa di porri e biette

#### *Il Dolce*

**Biancomangiare alla mandorla**

con cremoso di mango e gelato alla vaniglia

**Piccola pasticceria della casa**

#### *I Vini*

**Perlage Brut S.A.**

Az. Agricola Valtidone (PC)

**Catarratto Centopassi 2013 Terre Rosse di Giabbascio**

Az. Agricola Centopassi TERRA LIBERA (Sicilia)  
100% Catarratto

**Lagrein rosè 2014**

Az. Agricola Castell Sallegg (Alto Adige)  
95% Lagrein, 5% Pinot Nero

**Caffè** della Torrefazione Musetti (PC)

**Acqua minerale** Surgiva

**Pane, focaccia e grissini\*** della casa

\*impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)