



# Cena di S. Silvestro 31/12/2016



## MENU' PROPOSTO A € 110,00

### *l'Inizio*

Alici farcite e impanate, con salsa verde

Prosciutto di Parma DOP e focaccia della casa\*

*\*da suino pesante, lavorato e stagionato 40 mesi in Langhirano (PR) da Onesto Ghirardi*

Chips di riso allo zafferano con gamberi rossi di Sicilia

Flan di zucca su crema di Parmigiano Reggiano e mostarda

### *i Primi piatti*

Risotto al nero di seppia con calamari e salsa di curcuma

Ravioli ai Tre Arrosti su crema di topinambur

### *Secondo Piatto*

Sottiletto di scottona piemontese con marmellata agrodolce di cipolle rosse di Tropea accompagnato da carciofi trifolati

### *i Dolci*

Mousse allo Champagne con gelato al pepe di Sichuan e pompelmo rosa

Piccola pasticceria della casa

### *i Vini*

Pinot grigio Flamant Brut  
Az. Agr. F.lli Piacentini - Val Tidone (PC)

Müller Thurgau, 2015  
Az Agr. Köfererhof - Alto Adige

Merlot, 2006 ( da ml. 3000)  
Az. Agr. Planeta Menfi/Ulmo e Dispensa - Sicilia

Moscato d'Asti - vendemmia 2015 (da ml 1500)  
Az. Agr. Saracco (Piemonte)

---

Pani, focaccia e grissini della casa  
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gagnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza  
Acqua Minerale Surgiva

**LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO**  
+39.0523.978101 - sapiazz@libero.it