



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