

Cenone di Capodanno 2019

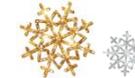
	Euro
<i>Vini Bianchi</i>	
<i>Vermentino La cala "Sella & Mosca"</i>	40,00
<i>Pinot Grigio "Santi"</i>	50,00
<i>Friulano del Collio "Ermacora"</i>	50,00
<i>Gavi "Pio Cesare"</i>	60,00
<i>Fiano di Avellino "Terredora di Paolo"</i>	60,00
<i>Sylvaner "Abbazia di Novacella"</i>	60,00
<i>Sauvignon delle Langhe "Marchesi di Gresy"</i>	65,00
<i>Vini Rossi</i>	
<i>Gattinara "Travaglini"</i>	60,00
<i>Chianti Nipozzano "Frescobaldi"</i>	60,00
<i>Taurasi "Terredora di Paolo"</i>	60,00
<i>Barolo "Marchesi di Barolo"</i>	80,00
<i>Barbaresco "Marchesi di Gresy"</i>	130,00
<i>Brunello di Montalcino "Biondi Santi"</i>	150,00

Menù di San Silvestro

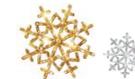
*Cappesante marinate su nero di Seppia
con Funghi Porcini e Carpaccio di Tartufo*



Ravioli di Castagne su crema di Zucca al Tartufo bianco



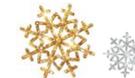
Risotto al Granchio Reale & Gamberi di Mazzara del Vallo



Turbante di Spigola con carote & vellutata di Zucchine

Sorbetto al Passion Fruit

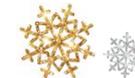
*Tournedos di Manzo con Cipolla di Tropea &
Patate allo Zafferano in salsa all'Amarone*



Mont Blanc

Panettone al Grand Marnier

Friandises



Zampone e Lenticchie di Castelluccio

€ 360,00 p.p. (bevande escluse)

