

"Cenone di capodanno 2011"

Aperitivo con quiche, uva e olive.

Antipasto : Cestini di pasta filo con lenticchie,
Bigné ripieni con polpa di granchio,
Filetto d'orata con frutti di bosco,
Ostriche.

Primi : Lasagne ai porcini con crema di porri,
Tagliolini al timo con pomodoro confit e gamberi.

Secondi: Pescato del giorno con patate al forno,
Gamberoni al brandy e misticanza.

Dessert: Torta al moscato con fonduta di cioccolato,
prosecco e caffè.

Vini: Sereno Montalpruno igt 2010.
Bianco dell'Aiola igt 2009.

Prezzo a persona € 50,00
E' gradita la prenotazione