

Salutiamo il 2018 e diamo il benvenuto al 2019

- ore 19.30** Ricevimento, cocktail di accoglienza e bollicine con canapès assortiti
Disposizione tavoli
- ore 20.00** Veglione di San Silvestro
- ore 24.00** La festa si accende di emozioni e allegria fino alle luci dell'alba con ballo liscio, latino americano, discoteca e orchestra. Cotillons per tutti

Tombolata con ricchissimi premi e al più fortunato un gioiello per ricordarci...

- ore 02.00** Cotechino e lenticchie di Castelluccio per un anno fortunato
- ore 05.00** Per chi resiste fino al mattino brioches e cappuccino

menù veglione di San Silvestro

90,00 euro

Aperitivo

bollicine e frivolezze

★★★

Ostriche Belon

Gamberone reale

in spuma di patate basilico

Insalata di branzino

con cavolo cappuccio

e carote all'aceto di mele

Barchette di sfoglia

alla polpa di granchio

★★★

Cornetto di culatello di Zibello

con ananas ivoriano

Strüdel di sfoglia con fonduta

di parmigiano e porcini

Involtino di zucchine alla tirolese

Maccheroncino pettinato di pasta fresca

con vellutata di carciofi, ragù di polpa

d'astice e granchio reale

Risotto sfumato alle bollicine Franciacorta

e melograno

★★★

Tonno marinato all'arancia

scottato in manto di pistacchi

con gelatina ai frutti di bosco

e sorbetto alla menta

★★★

Sorbetto

★★★

Filetto di chianina

in nuvola di pasta kataifi

con patate rosti

★★★

Charlotte

con mousse di cioccolato

★★★

Caffè con pralineria

L'angolo dei vini

Vino Chianti "La Boncia" cantina Bindi Serganti

Monteriggioni Siena

Vino Lugana "Sorgente" cantina Citari

Bollicine Villa Franciacorta

Emozione Brut millesimato

Acqua Minerale Boario