

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