

31.12.2022

Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Menù 2022

Aperitivo del benvenuto:

**Flute di Franciacorta Ca' del Bosco
con Ostriche e "Pierini"**

*Welcome Aperitif: Glass of Franciacorta
Ca' del Bosco with Oysters and "Pierini"*



Insalatina d'Astice alla Catalana
Lobster salad Catalana style

Granseola in "scorso" suo
Spider Crab on the own shell

Tentacoli di Piovra su letto di Patata Viola
Octopus Tentacles on Purple Potatoes

Gran Zuppa di pesce dell Adriatico in carta Fata
Adriatic Fish Soup in Cooking Foil

Risotto con Ostriche e Champagne
Risotto with Oysters and Champagne

Sorbetto alla Mela verde e Calvados
Green apple Sorbetto with Calvados

**Medaglioni di Tonno arrosto ripieno di Radicchio di Treviso
con vellutata di patate, porri ed erba cipollina**
***Medaglions of tuna stuffed with Radicchio of Treviso
with potatoes, leeks and chives***

**Tortino di cioccolato fondente a cuore morbido
con salsa alle Fragole**
Soft heart Dark chocolat Pattie with Strawberries sauce

Selezione di vini:

Wines selection:

Franciacorta Alma cuvee Bellavista

Soave Calvarino DOC Pieropan

Cabernet Sauvignon DOC Marco Felluga

Dopo la mezzanotte

After midnight

Pasta e Fagioli, Zampone e lenticchie di Castelluccio

Traditional Venetian Pasta and Beans soup,

Zampone (boiled pork salami) serves with Castelluccio Lentils

Uva pizzutella del buon augurio

Grapes of good luck

Accompagnamento musicale dal vivo, tasse incluse € 220,00 p.p.

Live music and taxes included € 220,00 p.p.

Champagne brut reserve Charles Heidsieck € 80,00

o al calice/or by glass € 20,00