

## *Cenone di S. Silvestro 2011*

### *Aperitivo*

*Prosecco*

*Bellini*

*Rosè*

*Succhi*

\* \* \*

*Finger Food di gamberetti*

*Verdurine in tempura*

*Crudità di Ostriche*

*Pepite di Grana con acini di uva*

### *A Tavola*

*Flan di gamberi e zucchini su vellutata di pachino*

\* \* \*

*Gnocchetti alle mazancolle e pistilli di zafferano*

*Crespelle trevigiano e bacon*

\* \* \*

*Tagliata di chianina su giardino di rucola*

*Patatine Duchessa*

*Verdure grigliate*

\* \* \*

*Composizione di frutta al Grand Marnier*

*Semifreddo al croccantino*

*Spumante per il brindisi\**

*Caffè*

*Vini Nobili Bianco e Rosso\**

*\* 1 bottiglia per 2 persone*

*\*Spumante per il brindisi 1 bottiglia ogni 4 persone*

*Per celiaci o non amanti del pesce il Menu verrà personalizzato  
€ 90,00*

*Aperitivo dalle ore 19,30*

*Cena alle ore 21,00*

*Musica live con ballo nella sala delle armi gestita  
dall'ass. musica e spettacolo*

*Dalle ore 00,00 fino al mattino*

*€ 10,00 servizio bar con consumazione facoltativa.*

*Pernottamento in cottage con quattro posti letto €200,00*

***Per info: Massimo Colombini 346-4787865***