

Cenone di San Silvestro 2016

Aperitivo di benvenuto con flûte di spumante



Tris di

Black Angus marinato al porcino con misticanza dell'orto, riduzione di olio aromatizzato all'origano e pomodori appassiti

Cappasanta gratinata al Brandy con Spuma al burro nocciola

Vol au vent al formaggio con cuor di porcino al tartufo ed Aneto

Rosso di Montalcino "San Giorgio"
Sylvaner "Az. Novacella"



Risotto mantecato allo Champagne ed Astice della Gran Bretagna
con ruchetta selvatica



Tondelle di farina integrale farcite alla zucca e mentuccia,
con fonduta al "Piave Oro" e sfilacci di cavallo

Gewurztraminer "Cortaccia"



Sorbetto al Rosmarino e basilico



Filetto di manzo argentino fasciato al crudo stagionato con scaglie di
Parmigiano Reggiano su riduzione all'Amarone

Gateau di patate e carciofi

Capo di Stato "Az. Venegazù"
Rosso dell'Abazia "Serafini & Vidotto"



Biscotto morbido al cocco, bavarese al cioccolato bianco con salsa alla
vaniglia Bourbon

e lamponi flambati alla cannella e zucchero di canna

A seguire nella nostra Taverna...

Alle 23.30... Musica e panettone.

Alle 1.00... Cotechino e lenticchie benauguranti.

**La Famiglia Waillant Vi augura
Buon Anno.**

