

Cenone di San Silvestro 2017

Aperitivo di benvenuto con prosecco Salatin di Conegliano
Antipasto "Le melodie del gusto":

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

Cappasanta gratinata al Brandy con Spuma al burro nocciola

Vol au vent al formaggio con cuor di tartufo ed Aneto

Rosso tardivo di Treviso con gorgonzola dolce e briciole di noci

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

Risotto mantecato allo Champagne ed Astice della Gran Bretagna
con geranio al limone

Scrigni bicolore farcite alla zucca, amaretti e mentuccia,
con fonduta al "Piave Oro" e papavero blu delle Dolomiti

Gewuerztraminer "Cortaccia"

Sorbetto all'ananas e zenzero con fiori caramellati alla cannella

Cuor di Filetto argentino in crosta di pane aromatizzato al rosmarino,
petali di Reggiano su riduzione all'Amarone e pepe rosa.

Patata duchesse

Filetto di salmone "Red king" con vellutata di yogurt all'erba cipollina, vodka
e foglie di pere essiccate

Involtini di Asparagi verdi fritti e fasciati alla pancetta

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

Dulcis in fundo...

Sfera al fior di panna con polvere di fragole su cremoso al cioccolato,
lamponi flambati alla cannella e zucchero di canna caramellato

Soandre "Bosco del Merlo"

A seguire nella nostra Taverna...

Alle 23.30... Musica e panettone e ull'una... Zampone e lenticchie benauguranti

La Famiglia Waillant Vi augura Buon Anno!

Prezzi: € 90,00 per persona

Prenotazioni: Tel. 0436 79329