

Cenone di San Silvestro 2018

Aperitivo di benvenuto con prosecco Salatin di Conegliano

☪☪

Antipasto "Le melodie del bosco":

*Cinghiale con misticanza dell'orto e fungo porcino, riduzione di olio aromatizzato
all'origano e lacrime di Sicilia*

Capasanta fasciata al lardo gratinata al Brandy

*Setosa mousse di ricotta e parmigiano con pinoli
tostati, miele e speck sbriciolato*

Rosso di Montalcino "San Giorgio"
Grillo "Feudo Arancio"

☪☪

Risotto mantecato al pino Mugo delle Dolomiti con sfilacci di cavallo

Teroldego mill. riserva "Millessimato"

☪☪

*Scrigni agli scampi, granelle di nocciola e mentuccia,
con fonduta al "Piave Oro" e papavero blu delle Dolomiti*

Ribolla Gialla "Conte D'Attimis"

☪☪

Sorbetto "Ugo" al Fior di sambuco petali di rose

☪☪

*Cuor di Filetto d'Angus in crosta di pane al porcino tartufo oppure al pepe rosa
del Madagascar e riduzione all'Amarone con petali di "Fodom"*

Tronchetti di patate

Teroldego Mill. "Castel Firmian"

☪☪

*Filetto di branzino dell'Adriatico cucinato su tavola di larice vecchio agli asparagi,
con pralina di gelato all'oliva mediterranea con il Suo di olio extravergine*

Gewuerztraminer "Cortaccia"

☪☪

Dulcis in fundo...

*Sfera al fior di panna, latticino e zenzero con polvere di fragole su cremoso
al cioccolato bianco e ghianda di bosco*

Soandre "Bosco del Merlo"
Malvasia "delle Lipari"

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.*