

*sasseo*

## ***Cena di San Silvestro 2022***

***Benvenuto dello chef***

*Benvenuto dello chef con Spumante Metodo Classico Nature Az. Agr. Monsupello*

### ***Antipasti***

*Baccalà mantecato con cipolle caramellate e chips di polenta*

*Gran Fiocco Spigaroli con pan brioche e burro salato al pepe di Malabar*

### ***Primi piatti***

*Risotto carnaroli pavese, bollicine dell'Oltrepò, bisque di scampi e scampi marinati*

*Raviolo ripieno di gamberi rossi di Mazara, fonduta di pomodorini dolci e gel di limone*

### ***Secondo piatto***

*Filetto di rombo con tortino di carote e profumo di timo*

### ***Dessert***

*Cioccolato, lamponi e mandorle*

*Piccola pasticceria*

*Brindisi di mezzanotte con Spumante Metodo Classico Cà del Gè (compreso nel prezzo)*

*Dopo la mezzanotte, come da tradizione, verrà servito cotechino con lenticchie*

*A concludere la serata, tutti insieme nel giardino, intorno al nostro braciere,*

*verrà servito vin brulé in compagnia di tutto lo staff*

***Acqua e Moka inclusi, Vini esclusi.***

***€. 90,00 Cad.***