



Cena di S. Silvestro

31/12/2017



MENU' PROPOSTO A € 120,00 pro-capite

l'Inizio

Tartare di scampi e caviale
su gelatina di champagne e mela verde

Polpo croccante
su crema di patate e olive taggiasche
con cialda al nero di seppia

i Primi piatti

Risotto al lime
con carpaccio di gamberi rossi di Sicilia

Ravioli "Plin" ai Tre Arrosti
mantecati con burro profumato alla salvia.
Nella farcia, carne di maiale, vitello e coniglio

Seconda Portata

Controfiletto di scottona piemontese
in cottura rosata, con crumble di nocciole
accompagnato da indivia caramellata

i Dolci

Mousse di pesca bianca in infusione di melograno
con cialda croccante di cioccolato bianco

Piccola pasticceria della casa

i Vini

Vermentino Vigne Basse 2016
vermentino 100%
Az. Agr. Terenzuola - Toscana

Insoglio del Cinghiale 2015 da Magnum
syrah 32%, cabernet franc, merlot, petit verdot
Az. Agr. Tenuta di Biserno - Toscana

Moscato d'Asti - vendemmia 2017 da Magnum
moscato 100%
Az. Agr. Saracco - Piemonte

Pani e focaccia della casa
impastati con farine del Molino Dallagiovanna
di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza
Acqua Minerale Surgiva

LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO
+39.0523.978101 - sapiazz@libero.it