



Capodanno 2018

*Regalare emozioni gustative...
dando vita a buoni sentimenti*

Chef

Gianni Tarabini

Costi Fianu



Buon Anno!

Menu di San Silvestro

Per cominciare

Castagne, Bitto DOP 2018 e mosto selvatico

Battuta di cervo, topinambur, caviale di bosco e di lago

Scaloppa di foie gras, melograno, aceto balsamico invecchiato 25 anni

Uovo

Brodo e riso

Ristretto di consommè di cappone con gnudi ai funghi porcini

Risotto Campo dell'Oste mantecato alla zucca dell'orto, burro nostrano e tartufo

Per continuare

Filetto di vitellino da latte cotto a bassa temperatura, spinaci, carciofi

Pre dessert

Mantecato al Passito Vertemate

Dolce creazione

Bosco incantato

Acqua e caffè

Tariffa a persona, vino escluso, Euro 150

E' gradita la prenotazione.

Inizio serata ore 20:00 con aperitivo di benvenuto.