



Cenone

SAN SILVESTRO

Entrée

Focaccina con carpaccio di manzo e carciofi

Prosecco B38

Antipasti

Piovra scottata su crema di broccolo e croccante di patate

Petto d'anatra affumicato con caprino, rapa rossa e chips di polenta

in abbinamento: Croara Santa Lucia

Primo

Raviolone di pesce al nero di seppia con maionese di mare

Risotto al radicchio di Treviso e ricotta affumicata

in abbinamento: Pinot nero rosato Bartolomeo da Breganze (VI)

Secondo

Filetto di manzo con spinacino e foie gras

in abbinamento: Cabernet Maculan (VI)

Dolce

Strudel B38

Panettone e Pandoro

Brindisi di mezzanotte

in abbinamento: Franciacorta Animante Barone Pizzini

€ 110 per persona