



## *Menù di San Silvestro 2020*

*Millefoglie di salmone in diverse consistenze,  
touille di patate e salsa verde alla senape di Dijon*

*Ventresca di tonno rosso alla vinaigrette di pepe verde  
su sughetto di peperoni e Jamon Iberico*

*Uovo bazzotto, fonduta di parmigiano  
e tartufo bianco di Acqualagna*

*Cappelletti ripieni di cotechino in brodo  
di lenticchie di Castelluccio*

*Costoletta di Agnello alle erbe, la sua animella croccante,  
il tartufo nero e porri al burro di Baratte*

*Brownie alle mandorle e cioccolato bianco  
con semifreddo al succo d' Acero e marron glaces*

*... dopo la mezzanotte*

*Lenticchie, piccola pasticceria, panettone e torrone  
come da tradizione*

*Vini in abbinamento:*

*Podere Mattioli - Dosaggio Zero - 2014*

*Canus - Gramogliano - Friuli - 2017*

*Castello di Nieve - Barbera d'Alba - 2017*

*Donnafugata - Kabir- 2017*

*A mezzanotte ...*

*Champagne Louis Roederer - Brut*

*Euro 125*