

*Andrea, Michela e lo Staff
Vi Augurano un Felice Anno Nuovo*

Aperitivo :

*Bollicine
e Stuzzichino dello Chef*

Antipasti

*Tartare di Gamberi Rossi del Mediterraneo
Uova di Salmone e Radici*

*Nido di Capesenta e Lardo
Con Lenticchie di Castelluccio e Rape Rosse*

*Millefoglie di Rombo e Carciofi Morelli
con Maggiorana e Bottarga di Muggine*

*Uovo Colante con Fonduta di Toma d'Alpeggio
Tartufo d'Alba, Orto, Essenze, Colori*

Hamburger Chianino "a modo nostro"

*Petto d'Anatra con Cuore di Foie-Gras
E Composta di Mirtilli Neri*

Primi Piatti

*Crema di Ceci Rosa con Infuso di Olio al Basilico
E Chitarroni Croccanti di Seppia*

*Risotto Mantecato all'Aglio Ursino,
Baccalà del Mar Baltico e Champagne*

L' Amatriciana nel Raviolo

Secondi Piatti

*Filetto di Spigola e Scampo Reale
Con Tortino di Patate e Riduzione di Vino*

Sorbetto al Mandarino e Menta

*Lombetto di Maialino da Latte
Laccato alla Birra Artigianale,
Cotechino e Mele Senz'Aria*

Dessert

Elaborazione della Nostra Pasticceria

Caffe' e Praline di Cioccolato

Dalla Cantina

Muller Thurgau “ Hoffstatter”

Sirah Cortona “ D’Alessandro”

Brut Franciacorta “ Ca’ del Bosco”

Moscato d’Asti “ Castello del Poggio”

Piazza Grande

Per Prenotare Tel. 0575-300333

loggevasari@loggevasari.it



Menu di San Silvestro