

# *Cenone di San Silvestro*

*Benvenuto con piccola pasticceria salata*

*Accompagnato da Valdobbiadene spumante A.z. Agr. Bortolin*

*Tartare di gamberi agli agrumi con cuore di burratina di bufala*

*Accompagnato da Franciacorta brut A.z. Agr. Le Marchesine*

*Pappardelle al nero di seppia con spuma di mozzarella di bufala e tartare di salmone*

*Bigolo al torchio con ragout bianco di scampi crema cacio pepe e lime*

*Accompagnati da Soave A.z. Agr. Anselmi*

*Guazzetto di gamberi e scampi e chips di pane all'origano*

*Tagliata di polipo su letto di songino e agrumi*

*Accompagnato da Franciacorta brut A.z. Agr. Le Marchesine*

*Sorbetto limone e menta*

*Monte Bianco*

*Accompagnato da Capitelli A.z. Agr. Anselmi*

*Acque e caffè*

*A Mezzanotte pandoro e panettone, a seguire cotechino con lenticchie*

*Brindisi con Valdobbiadene spumante A.z. Agr. Bortolin*

*Euro 75,00*