

CAPODANNO AI BIRICHINI 2016-17

MENU'

Aperitivo di benvenuto

Antipasti:

Salmone Norvegese affumicato con riccioli di burro profumato allo zenzero

Flan di topinambour con fonduta al Castelmagno

Saltata di carciofi uvetta e pinoli con tartare di fassona al basilico

Tris di verdure pastellate

Primi:

Agnolotti del plin con ragù di faraona e carciofi alla giuda

Gnocchi di patate désirée, con vellutata al castelmagno profumato al tartufo e trevigiana sfumata al Barbera

Sorbetto al limoncello e melagrana

Secondi:

Arrosto di sanato con contorno

Il classico cotechino della tradizione con lenticchie e purea di patate al pepe rosa

Dolci :

Dolce della casa

-

Panettoncino e Brindisi di mezzanotte con uva ...

Vini:

Le bolle di Montelvini

Selezione di vini Boroli (Arneis , Barbera e Nebbiolo)