

CENONE DI SAN SILVESTRO 2009

Buffet di salumi:

Bresaola della Valtellina
Salamini "de Baita"
Salamini di cervo
Slinzega di manzo – cavallo e capriolo
Lardo di Colonnata
Jamon Pata Negra
Crudo San Daniele
Culatello di Zibello
Strolghino

Buffet di pesce:

Ostriche della Bretagna
Salmone affumicato tecnica Sami
Insalata di polipo
Gamberoni in tempura ai semi di papavero

Buffet di antipasti caldi:

Sciatt su lettino di cicorino
Medaglioni di mais con salsa al Sassella
Involtino di speck con purè di patate

Gnocchetto di ricotta al ragù di finferli
Doppio ristretto di bue al Porto

Dalla griglia:

Black Angus del Nebraska
Il filetto con burro composto dell'alpe

Patate

Erbette

Buffet di formaggi con confetture, miele e noci

Dessert Sunny Valley

Brindisi di Buon Augurio con piccole goloserie del pasticciere e chicco di S. Silvestro

Dalla cantina:

Aperitivo: Brut Rosè metodo classico Millesimato 2005 "Rainoldi"
Primi: Nebbiolo Riserva Sunny Valley 2005 "Rainoldi"
Secondi: Sforzato fruttato "Cà Rizzieri" 2006
Dolci: Vertemate 2007 "Mamete Pevostini"
Per il brindisi: Champagne "Guy Charbaut"