

## **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"