

CENONE DI SAN SILVESTRO 2010

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

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
Verdure Pastellate

Tagliolini Saraceni con funghi e scaglie di Casera
Doppio ristretto di bue

Dalla griglia:

Black Angus del Nebraska

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 2006 "Rainoldi"

Primi: Nebbiolo Riserva Sunny Valley 2007 "Rainoldi"

Secondi: Sforzato fruttato "Cà Rizzieri" 2007 "Rainoldi"

Dolci: Passito Vertemate 2008 "Mamete Pevostini"

Per il brindisi: Franciacorta Brut DOCG Millesimato 2006 "Ronco Calino"