



Cenone San Silvestro

La COSTA

Il vino, il cibo
l'ospitalità
e il territorio

Dalle ore 20.00, aperitivo a buffet

Fritto di lago e di verdure, missoltino croccante con purè di patate, grissini integrali con crudo Bio di M. D'Oggiono, baccalà mantecato con crackers di mais e rosmarino, frittatina con verdure, crostini di pane di segale con caprino fresco e il nostro olio

A tavola

Crota Fario, maionese all'erba cipollina, cavolo cappuccio e melograno



Zucca piastrata con insalatina di spinaci, castagne e melograno

Cortello ripieno di patate viola e spinaci, stracchino all'antica e tartufo nero

Anatra all'arancia con tortino di patate e indivia brasata



Carpaccio di barbabietola con tortino di patate e indivia brasata

Creme brulee al ginepro, gelato alla pera e mandarino



Alternativa vegetariana

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Al falò

Cotechino e lenticchie; Caldarroste e Vin brulé

Vini La Costa

Euro 90,00

A SEGUIRE ...

Dj set e "TOM TIME corner"

**TOM
TIME**
COLD COMPOUND GIN