

San Silvestro

Calice di benvenuto con appetizer

Antipasti

Salame cucito nostrano - coppa stagionata Cav. Ferrari

Culatello di Zibello con porcino sott'olio

Insalata russa (nostra ricetta)

Lardo di Patanegra con miele d'acacia
e mandorle tostate su focaccetta

Tartare di scottona piemontese con battuto di capperi
di Salina e acciughe del Cantabrico

Soufflé ai porcini con la sua crema

Quiche con ricotta mista (ovino e vaccino), patate e carciofi

Primi

Risotto carnaroli alla Fontina d'alpeggio

Tortelli al Montebore con burro di centrifuga
al tartufo nero

Secondi

Petto d'anatra all'arancia con mostarda di Voghera

Zampone di Bagnaria con lenticchie di Castelluccio

Dessert

Chantilly al limone e fragole fresche

Caffè e digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

Pinot nero rosé Petillant DOC 2021 - Az. Agr. *Ca' del Ge'*

Cresta Del Ghiffi Bonarda DOC 2021 - Az. Agr. *F.lli Agnes*

Augurio, blend di uve rosse nobili IGT

Az. Agr. Fattoria Cabanon

Brindisi di mezzanotte con Testarossa brut millesimato 2016

Cantine La Versa

