

# Menu San Silvestro 2010

*Zuppetta fredda di cavolfiore bicolore e caviale asetra*

Champagne Brut Tradition Henry Goutorbe Magnum

*Cestino di patate rosse, insalata di carciofi, gamberi rossi marinati  
e spuma al frutto della passione*

*Ravioli di amatriciana con baccalà in crosta di pane e puntarelle*

Riesling Ringberg 2008 Elena Walch

*Rombo in casseruola con sughetto di lenticchie profumate al curry*

*Scampi al vapore con perle di cotechino cremonese,  
maionese di banane e carpaccio di cachi sharon*

Sauvignon Blanc Fumat 2009 Eugenio Collavini

*Cappelletti al dito mignolo della tradizione lombarda,  
ristretto al tartufo nero*

*Petto di capponcotto cotto a bassa temperatura,  
mostarda di verdure invernali, purè di sedano rapa*

Ornellaia 2004 Tenuta dell'Ornellaia

*Raviolo di ananas, farcito di fichi d'india caramellati*

*Veneziana di fine anno*

Moscato d'Asti 2010 Paolo Saracco

*Piccola pasticceria*

Caffè espresso Torrefazione Mococa – Pietro Martinelli

**Il costo del menu è di € 300,00**