



Cenone di San Silvestro

Aperitivo della Corte Montini con flute di Rosè e focaccia ai formaggi

•

Crudo di Parma stagionato con fiori di zucca in pastella

Piccola tartare di manzo su crostone di pane nero all'olio tartufato

Insalatina di petto di faraona all'arancia su misticanza all'aceto balsamico

Strudel di pane alle nocciole con funghi porcini

Involtino di melanzane fritte con pomodoro fresco, basilico e fior di latte

Timballino di radicchio grigliato su crema di parmigiano

•

Carnaroli al radicchio tardivo mantecato allo zola cremoso e gherigli di noci

Raviolone di ricotta di pecora con fonduta di toma piemontese

Tagliolino all'uovo alla carbonara di asparagi

•

Sorbetto

•

Filetto di vitello scaloppato con demi glace agli agrumi

Sautè di patate al timo

Pecorino di Pienza stagionato con uva

•

Brindisi di Mezzanotte con cubetti di panettone

•

Cotechino nostrano con lenticchie in umido

•

Sfogliatina alla crema zabaione, crumble di amaretti e salsa al cioccolato fondente

•

Caffè e digestivo della casa

Vini Montini

(80 euro vini e bevande incluse)