



*Ristorante*

*Taverna degli Artisti*

*Cenone di "San Silvestro" 2017*

*Antipasto*

*Gamberetti in Salsa Cocktail*

*Prosciutto crudo di Norcia*

*Prosciutto crudo di San Daniele*

*Crostoni di Polenta con mousse di Baccalà*

*Insalata Russa*

*Primo Piatto*

*Risotto Carnaroli con mele Renette della Val di Non,*

*Speck IGP del Tirolo e Radicchio*

*Secondo Piatto*

*Tagliata di Scottona Piemontese*

*con contorno di Patate al Forno*

*Dessert*

*Cheese cake con frutti di bosco*

*E dopo la Mezzanotte: Cotechino con Lenticchie*

*Vino*

*Bianco o Rosso Doc dei Colli di Franciacorta*

*Bottiglia di Spumante Extra Dry per il Brindisi*

*Bevande*

*Acqua minerale Panna o San Pellegrino*

*Caffè, Limoncello*

*tutto compreso, € 70,00*

*NB: I bambini fino a 10 anni pagano la metà*

*INIZIO ORE ; 21,00*