



Ristorante Taverna degli Artisti



Cenone di "San Silvestro" 2018

Antipasto

*Gamberetti in Salsa Cocktail
Prosciutto crudo di Norcia
Prosciutto crudo di San Daniele
Salame Brianzolo
Insalata Russa
Focaccia rustica a cubotti*

Primo Piatto

*Raviolotti al Baccalà, con pomodorini secchi,
olive taggiasche e mollica di pane croccante*

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 Az. Agr. Botti
Consorzio Capriano del colle, 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