

NEW YEAR'S EVE 2017

Ostrica Gillardeau, spugna di prezzemolo,
cozze e lumache di mare in brodo
Gillardeau's oyster, sponge parsley, mussels and sea snails

Crocchette di faraona servita alla nostra maniera
Guinea fowl nuggets with Waldorf salad

Riso Carnaroli "Salera" crostacei e agrumi
Risotto with shellfish and citrus fruit

Ravioli caserecci alla Burrata, ruchetta, pomodori confit
Burrata cheese ravioli, wild rocket, confit cherry tomatoes

Filetto di vitello nazionale da latte in crosta di nocciole
e friarielli al salto
Gratinated veal fillet with hazelnuts and panfried chicory

Musetto con lenticchie di Castelluccio
Musetto (Boiled salami) with Castelluccio's lentils

Il dolce di Pan di Spagna, gelatina di arancia, mousse di
cioccolato bianco e meringhe fiammeggiate
Sponge cake with orange jelly, white chocolate mousse and meringue

Bocconcini di panettone
Panettone

Midnight glasso f:
Franciacorta brut s.a. Pavò

Euro 65,00 p.p. wines not included

ENOTECA ZANINI OSTERIA
Via Borgo Santa Caterina 90/a Tel 035.225049