

Locanda del Boscaiolo
RISTORANTE & HOTEL

S. Silvestro

Menu

Ore 20.00

A N T I P A S T I

Pappa al Pomodoro e Delizie Marine

Crema di pappa al pomodoro, cozze, vongole, gambero rosso di Mazara del Vallo crudo e vol-au-vent ripieno di burro aromatizzato

Baccalà e Tartufo Nero

Baccalà al vapore con crema di patate e lamelle di tartufo nero

-

P R I M I

Sedanini all' Astice

Sedanini rigati fatti in casa trafilati al bronzo con ragù d'astice, funghi porcini e limone glassato

Risotto allo Champagne

Riso Salera 100% carnaroli invecchiato 24 mesi con trota salmonata marinata agli agrumi e le sue uova

-

S E C O N D I

Il Rombo

Filetto di rombo cotto al forno, con carciofi saltati e crema patate viola

-

D O L C E

Cremoso al Cioccolato Fondente

con salsa al caramello salato, riduzione di lamponi e crumble alle nocciole

-

Ore 00.00

Brindisi, Fuochi d'Artificio e Dj Set

-

Ore 00.30

Cotechino e Lenticchie

-

B E V A N D E

Acqua, Caffè

Prosecco Asolo DOCG (1 bottiglia ogni due persone)

Valcalepio Rosso e Bianco Locatelli e Caffi (illimitati fino a mezzanotte),

100 euro a persona