

OFFICINE DEL SALE

CERVIA 1698

“Capodanno alle OFFICINE”

San Silvestro 2019

Il mare:

Fischioni spadellati su insalatina croccante

Rospetto in porchetta con radicchio di campo e finocchietto selvatico

Pacchero artigianale trafilato al bronzo con mazzancolle nostrane, carciofo Violetto e Guanciaie di Mora croccante

Sorbetto

Ricciola agli agrumi

Verdure gratinate e patate al forno

Gli auguri con cotechino e lenticchie

Bavarese alla nocciola con crema al cioccolato e cialda alle mandorle

Panettone artigianale Flamigni

La collina:

Sformatino al cavolo nero su fonduta di Fossa di Sogliano

Lonzino di Mora marinato, mele e misticanza alle erbe aromatiche

Lasagnetta verde con asparagi, zafferano e porro croccante

Sorbetto

Filetto di manzo al tartufo di pineta

Verdure gratinate e patate al forno

Gli auguri con cotechino e lenticchie

Bavarese alla nocciola con crema al cioccolato e cialda alle mandorle

Panettone artigianale Flamigni

**Euro 80,00 bevande e brindisi di mezzanotte inclusi
col Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Millesimato D.O.C.G.
Bacio della Luna**

Ore 24:00

Spettacolo di fuochi d'artificio sotto Torre San Michele

