

GRAN CENONE DI SAN SILVESTRO

Menu'

Buffet degli aperitivi e degli antipasti

Polenta rustica con ragu' di cinghiale , voule vant con fonduta di Castelmagno, cestini di sfoglia con funghi porcini, lumache di Cherasco alle erbe, battuta di fassone ,magatello in salsa tonnata.

Polpa di granchio, spiedini di pesce persico, bocconcini di baccalà, calamari fritti, mousse di tonno e gamberetti, pepata di cozze, gnocchi fritti di pesce,

Olive ascolane, tranci di pizzette margherita, sfogliatine alle verdure, fiori di zucca, salvia frita, salatini assortiti, crocchette di patate alla menta;

Lardo di Colonnata, prosciutto cotto di ns produzione, salame al tagliere, crudo , coppa rustica, scaglie di grana, bocconcini di mozzarella dorata ,treccia di mozzarella ,mozzarella di bufala, dadini di mortadella, Castelmagno, Raschera, salsiccia frita, e salciccia di vitello ,cotechino e lenticchie del buon augurio,

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca con fonduta al Raschera
Panzerotti ricotta e spinaci al fondo bruno

Sottofiletto al barolo
Contorni misti

Charlotte Creole
Canestrelli di frutta
Caffè

**(due gruppi musicali animeranno la serata fino all'alba
SONIA DE CASTELLI)**

Gran Buffet dei dolci e digestivi

ORE 4,00

Gran Buffet della notte

ORE 6,00

Colazione con cappuccino e cornetti caldi

**Prezzi (vini e bevande incluse): 85 euro adulti – 40 euro bambini fino a 8
anni**

**Per info e prenotazioni telefonare allo 0172/691575 oppure via e-mail
info@giardinodeitigli.com**