NAMARE

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Gran Cenone di San Silvestro

31 dicembre 2026 · Ingresso in sala dalle ore 19:45

MENÙ DI TERRA

APERITIVO DI BENVENUTO

Sfogliette calde ripiene di salsa bernese

Canapé di Fassona

Accompagnati da un calice di **Giovane Ribelle, spumante di Nebbiolo**

ANTIPASTI

Scrigno di prosciutto crudo San Daniele ripieno di zola dolce, gherigli di noce e miele

Carpaccio di Angus affumicato all'alloro e al rosmarino, con rucoletta e scaglie di Grana

Millefoglie di patate con stracotto di manzo, rosmarino e ristretto di vitello

Vitello in salsa tonné

Polenta fritta con battuta di scottona e dressing all'arancia

PRIMO

Scialatiello al ragù bianco di Cinta Senese con castagne al profumo di aneto e pecorino bagnolese

SECONDO

Stracotto di manzo al vino rosso, arancia e anice stellato, con purè di patate e piccoli ortaggi saltati al burro e timo

SPASSATEMPO

Castagne e noci di macadamia

SORBETTO

Sorbetto all'arancia e al mandarino cinese

ASPETTANDO LA MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie

Panettone e pandoro con crema al mascarpone e salsa di accompagnamento

BEVANDE INCLUSE

Acqua, Coca-Cola e vino rosso Piedirosso

140 € a persona



Musica dal vivo e intrattenimento