



LOCANDA
SAN GIORGIO
RISTORANTE E CAMERE DI CHARME

Menu di Capodanno

31.12.17

Le Plateau di ostriche della Normandia
con calice di bollicine Metodo Martinotti

ANTIPASTI

La Crudita di pesce :

Gambero rosso di Sicilia con burrata Campana
e carpaccio di ricciola su letto di soncino e battuta di tonno alla Ceviche

La millefoglie con foise grass e marmellata di cipolla rossa di Tropea...

PRIMI PIATTI

Il Timballo di lasagnetta saltata
all' Astice del mediterraneo, pomodoro pachino e basilico

Il risotto "Acquarello" biologico invecchiato,
crema di Castelmagno e demiglance al Barbaresco

SECONDI PIATTI

Il Cartoccio di filetto di branzino con verdure di stagione
Lenticchie per tutti....

IL DOLCE

Il tris di dessert della tradizione

Il caffè e la piccola pasticceria

€ 120 tutto incluso, con selezione di vini di alta qualità