



B E R G I

AZIENDA AGRITURISTICA

MENU CENONE DI SAN SILVESTRO 2018

Aperitivo di benvenuto con
Chips di fave croccanti
Insalatina di cavolo rosso, lenticchie e melograno
Cardi in pastella ai semi di papavero
Crostone di farina di ruscello con burrata,
guancialetto croccante e pistacchio
Pancotto all'ortolana in crosta di cornflakes

Fagottino di bresaola con mousse di ricotta
su crudité di zuccina centenaria
Strudel salato farcito di carciofi
e asparagi speziati al cardamomo
Carpaccio di manzo con funghi Ferla
e Nero d'Avola sferificato

Risotto con fichi secchi, speck e cardi
su vellutata di tuma al profumo di agrumi
Agnolotti ai funghi porcini con vellutata
di zucca mantovana, rucola e tartufo

Filetto di manzo al pesto di mandorle e bacche di Goji
Patate Hasselback

Pere al forno glassate al miele di zagara con crema di ricotta
e nocciole su biscuit di cioccolato di modica

Acqua - Vino Nero d'Avola *Baronia della Chiusa*

€ 75 A PERSONA

€ 70 sconto comitiva (*per più di 10 persone escluso i bambini) - € 40 MENU BAMBINI

MUSICA E ANIMAZIONE A CURA DEL DUO PEPPE E MANUELA "VOCI E NOTE"