



Enoteca L'Angolino

Silvestermenü

Antipasti

Terrina di Rombo con Spuma di Melograno

Turbot terrine with pomegranate spume

or

Tartar di Manzo con Uovo di Quaglia

Beef tartar with quail egg

or

Insalata di Carciofi

Artichoke salad with mint and pecorino

Zuppa

Crema allo Zafferano con Vongole

Safronsoup with clams

Primi

Cannelloni d'Oca in Salsa Foie Gras e Cotognata

Goose cannelloni in Foie Gras with quince

or

Ravioli neri ripieni di Crema di Piselli con Capesante saltate

Black ravioli filled with chickpea cream served with roasted scallops

or

Home made Tagliolini with black truffle

Secondi

Schiava di Cerbiatto in Salsa al Barolo e Lardo con Sale Maldon al Cioccolato e Tortino di Maroni

Saddle of deer in barolo sauce with chocolate-maldon salt and chestnut tartlet

or

Arrotolato di Pesce Spada con ripieno di Gamberi in Salsa di Cippollotto con Puré di Patate viola

Swordfish rolls filled with shrimps in shallot sauce with violet potato mash

Dolce

Semifreddo di Torrone con Salsa di Arance sanguinelle

Semifreddo of torrone with bloodorange sauce

or

Millefoglie con Crema alla Cannella con Salsa di Pere e Moscato d'Asti

Millefeuille with cinnamon cream and pear-dessertwine sauce

The 5-course menu costs 85 € per person