



la **CUCINA** del
SANTELLONE

Capodanno 2017

BENVENUTO

- Tondo di panna acida e tartare di salmone

ANTIPASTO

- Terrina di astice gratinato
- Code di scampi e carciofi stufati alla maggiorana
- Mousse di granchio con lime e limoncello

Vino: Contadi Castaldi Franciacorta Brut

PRIMO

- Risotto con gamberi reali e capperi
- Cannelloni di baccalà mantecato e giardiniera di ortaggi

Vino: Prà Soave Classico 2016

SECONDO

- Branzino pescato al sale e verdure di stagione
al vapore con vinaigrette ai lamponi

Vino: Le Sincette Valtenesi Charetto 2016 biodinamico

DOLCE

- Strudel di agrumi con il suo sorbetto e melograna
Don Papa Rum

MEZZANOTTE

- Cotechino Cremonese con lenticchie

Calice di Contadi Castaldi Franciacorta Brut

euro 100 a persona