

62

1962 - 2024

Sessantadue anni di amore e tradizione professionale

Gent.mo Cliente,

Anche questo anno, il nostro **Cenone di San Silvestro**, sarà organizzato nella calda cornice della **Storica Rivendita di Vini**.

Sarà una buona occasione per apprezzare l'evento al di fuori da più convulse realtà, dando un adeguato rilievo alla cucina.

Un gradevole sottofondo musicale e l'atmosfera avvolgente creata dalla presenza di tante candele, accompagneranno la serata fino alla mezzanotte, quando brinderemo insieme allegramente al nuovo anno.

I posti sono limitati.

I nostri più sentiti Auguri per le prossime festività.

Maurizio e Rita Cascino

Il Menu di San Silvestro

31/12/2024

Polpo grigliato su purea di patate alla senape francese

Blinis con creme fraiche e caviale Bakal

Scampi al salmoriglio

Paccheri con salsa bianca di ricciola, passato di finocchietto e ceci

Baccalà "Giraldò" fritto e gocce di crema al plancton

Lenticchie augurali

Manzo inglese con antica panure

Patate al cartoccio aromatizzate al lardo ed erbe

Torta di mandorle con crema Chantilly

Caffè all'angolo bar

Acqua minerale

Bianco selezionato dalla nostra cantina

Rosso selezionato dalla nostra cantina

Prosecco doc millesimato extra dry

€ 95 a persona (tutto compreso)

Da richiedere al momento della prenotazione

Menu bambini

(fino a 10 anni)

Cellentani al ragout di carne cremato

Cotoletta alla milanese

Patate fornaretto

Lenticchie augurali

Parfait alla vaniglia con cioccolata calda

Bevande

€ 37 (tutto compreso)

Menu speciali

Per allergie o intolleranze alimentari

Prenotazioni con caparra obbligatoria pari al 50 % dell'importo totale

Nostro iban Bnl:: IT78 E01005 04601 0000 0000 8491

Intestazione : Ristorante La Botte di Maurizio Cascino