



San Silvestro con un M@gic Box

*Collaborate durante la serata con il nostro Chef
e create un nuovo piatto per la Cascina Diodona!
Alla ricetta più originale un fantastico*

Mathusalem (6 litri) di metodo classico La Rocchetta

*per brindare al nuovo anno in grande stile!!
... e per tutti una sorpresa per iniziare alla grande i 20 anni della Diodona*

Benvenuto della Cascina per salutare il 2013 con uno stuzzichino dello chef

Viaggio in Spagna

*Prosciutto iberico al coltello, chorizo de bellota alla paprika,
morcilla stagionata, tortilla di patate e cipolle,
peperoni del pequillo e patè di tonno, crema di capra su crostino croccante*

Omaggio a Massimo Alaimo

con ricette rivisitate dal nostro chef Tommaso Cannatelli

*Risotto in casseruola di rame
ai pistilli di zafferano e polvere di liquirizia*

*Ravioli di musetto e castagne
al radicchio trevigiano e balsamico*

Il bue sarà grasso!

*Tagliata di controfiletto di scottona piemontese alla brace
su specchio di patate al timo e colatura di fondo bruno*

*Semifreddo di gelato e meringa alla fiamma
con uva caramellata e bollicine benauguranti*

*a mezzanotte **falò nella corte** per eliminare i brutti ricordi
e cominciare l'anno con rinnovata energia,
e alle 01.00 vaniglia e lenticchie...
e un assaggio della ricetta vincente!*

Cena di Gala a € 70,00 a persona esclusi i vini

*Abbinamento vini consigliato dai nostri sommelier a € 20,00
Sauvignon Bisila (España), Brentino Maculan, Moscato d'Asti Olim Bauda
In alternativa vini alla carta*

**Prenotazioni allo 0332860969 oppure info@cascinadiodona.it
Cascina Diodona – via Hermada 20, Malnate (Va)**