



## **San Silvestro**

*Domenica 31 Dicembre 2017*

**La Diodona riporta in auge la**



**Benvenuto con prosecco di Valdobbiadene**

**Patè de foie gras al mango,**  
*gocce di balsamico addensate e pan brioche*

**Conchiglie Saint jacques alle tre maniere**  
*con Porcini, Guanciale e alle erbe aromatiche*

**Taglierini ai grani antichi al coltello**  
*con sminuzzato di anatra di cortile al profumo di arancia*

**Bloc d'agneau**  
*cotto lentamente ai profumi di provenza  
con tapinambur alla mornay e verdure alla Bonne Femme*

**Ricordando Auguste Escoffier**  
*il grande re dei cuochi della "Bella Epoque" e non solo*  
**Pesca Melba** *su laghetto di lamponi alle mandorle fresche*  
*Caffè con madelaine*

**Bollicine per brindare al nuovo anno**

**ore 00.30 del 1° Gennaio 2018**

*Zampone di "Casale Roccolo" con lenticchie di Castelluccio di Norcia  
Birra Artigianale Monastero di San Biagio ricavata dalle stesse lenticchie*

**Cena di Gala accompagnata da musica di sottofondo**  
**a € 95,00 a persona esclusi i vini** *(Bambini sconto 30%)*

*Alla prenotazione è richiesta una caparra*