



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*