SOLIVE
FRANCIACORTA

2026

MENU *di* SAN SILVESTRO

Antipasti

Culatta di Langhirano e Salame della Cascina Bariselli [11]

Flan di ricotta, zucca e amaretti con fonduta al Grana Padano [1, 7, 14, 3]

Pane rustico tostato con burro montato al limone e polvere di cappero [1, 7]

Mini torta salata con besciamella al taleggio, funghi porcini e riduzione di Curtefranca [1, 3, 6, 7, 9, 11]

Polenta taragna [7, 8]

Primi Piatti

Risotto profumato al timo, funghi porcini e pancetta croccante [7, 8, 11]

Ravioli ripieni al brasato di manzo, il suo fondo e salsa al Grana Padano [1, 3, 6, 7, 9, 8, 11]

Secondo Piatto

Scamone di vitello arrosto, fondo bruno, zucca al forno
e croccante salato di nocciole, servito con polenta rustica
[1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 13, 14]

Dessert

Pannacotta al miele Millefiori, biscotto al burro salato e salsa all'arancia [1, 6, 7, 9, 14]

Dopo la Mezzanotte

Cotechino e lenticchie in umido [7, 11]

Dalla Nostra Cantina

Curtefranca DOC Rosso e Bianco

con dessert: Franciacorta DOCG Brut e spumante dolce

Acqua e Caffè

— 115 € —

È richiesta la prenotazione e il deposito della caparra.

MENU *di* SAN SILVESTRO

Per info e prenotazioni

mail: info@solive.it

tel.: 030 988 4201

ALLERGENI

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi
6 Soia	7 Latte	8 Sedano	9 Senape	10 Sesamo
11 Solfiti	12 Lupini	13 Molluschi	14 Frutta a guscio	

SOLIVE

FRANCIACORTA