

*Winehosue Osteria*

*New Year's Eve Menu 2018 145€pp*

Pinzimonio avec moût cuit de radis, lanterne, carottes, fenouil, céleri

Verre de Prosecco

-----o-----

Passatelli avec bouillon de viande

Passatelli avec <sup>ou</sup> bouillon de légumes

-----o-----

Glace de burrata aux truffes et craquelins

Magret de canard fumé à la cardamome et baies

Verre de Rialto (Vernaccia di San Gimignano)

-----o-----

Ravioli farcis au gibier, cacao amer et oranges

Ravioli de morue à la crème de polenta

-----o-----

Risotto au prosecco

Verre de Sussinku Bianco (Vermentino di Sardegna)

Verre de Abate Pietro <sup>ou</sup> (Montepulciano, Syrah)

-----o-----

Gnocchi de châtaigne au navet et à la grenade

Verre de Zuani Zuani (Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Friulano, barrique)

ou

Verre de Barolo 2013 (Nebbiolo)

-----o-----

Sorbet

-----o-----

Filet de sanglier en croûte de pain et pruneaux

Boreto de poisson <sup>ou</sup> (plat aux poissons)

SCeleriac Farcies avec des racines

Verre de Stracacio (Verdicchio dei Castelli di Jesi)

ou

Verre de Chianti classico Riserva DOCG 2015 (Sangiovese)

-----o-----

Tiramisu aux kaki ,châtaignes aet chocolat

ou

Pannacotta au caramel salé

Bicchiere di Fragolino Bianco passito ou Cartizze (spumante)

Café, eau et limoncellosint inclus dans le prix