

31 DICEMBRE 2016

CENONE DI CAPODANNO

Calice di Spumante di benvenuto

“Il Leggendaro dell’Osteria”, una degustazione dei nostri classici antipasti:

Uova di Quaglia e Bocconi del Buttero
Lardo di Colonnata, Salame Nostrano e Coppa Piacentina con polentine fritte
Nervetti e Asparagi Selvatici sottolio
Insalata di Gallina e Giardiniera dell’Osteria
Lingua in Bagnet Verd
Crostino con battuta di fegatini
Polentina gialla con battuta di Lardo di Colonnata e Rosmarino
Polentina bianca con formaggio tartufato
Cavolo Viola in Bagna Caöda
Cotechino Vaniglia di Cremona col purè

Vellutata di Porri e Patate

Assaggio di zuppa di porri e patate

Agnolotti al Sugo Divino

Agnolotti del Plin, col ripieno di Brasato, conditi col sugo dello Stracotto al Barolo

Tagliatelle al ragù di Faraona

Pasta fresca all’uovo fatta in casa, preparate con un ragù bianco di faraona sfilacciata a mano

La Tagliata dello Zio Jack

Carne scelta di manzo km zero della Cascina Cortenuova fatta in padella con sfiammata nel Jack Daniel’s

Padellata di Carciofi e Patate

Veneziana con la Rüsümada

Una fetta di Veneziana artigianale servita con una cucchiata della tipica crema fatta di zabaione e vino Bonarda.

Caffè con Stracadent

Brindisi di mezzanotte con un calice di Champagne e a seguire Zamponi con le Lenti

DALLE 23.30 OPEN BAR

Gin Mare, Vodka Tito’s Handmade, Rum Artisanal Plantation & more



euro 140 a persona con acqua e pane - **VINI INCLUSI** (nella misura di una bottiglia ogni 2 persone): Barbera dell’Oltrepò Osteria del Castello 2013 / Riesling Osteria del Castello 2014
BAMBINI (fino ai 12 anni): euro 35 per un’assetta di prosciutto cotto e polentine, un primo (pisarei o tagliatelle al ragù), cotoletta con patate, la Veneziana e un bicchierone di spuma o sanguinella