



**San Silvestro**  
**AI CIBRÈO CAFFÈ**

**ANTIPASTI - ENTRÉE**

Tartare di Fassona del Cibrèò  
*Cibrèò Style Fassona Beef Tartare*

Patè con Pan Brioche e Marmellata di Arance Amare  
*Paté with Brioche Bread and Bitter Orange Marmalade*

Cavolini di Bruxelles Sott'Olio  
*Brussels Sprouts in E.V.O. Oil*

Crostini di Baccalà Mantecato  
*Whipped Codfish Croutons*

Crostini Burro e Acciughe  
*Butter and Anchovies Croutons*

**PRIMI - FIRST COURSES**

Timballo di Tagliolini con Salsa al Parmigiano, Uovo e Tartufo Bianco  
*Tagliolini Pasta Timbale with Parmesan Sauce, Egg and White Truffle*

Passatelli con il Nostro Ragù  
*Passatelli with Our Ragù Sauce*

**SECONDI - MAIN COURSES**

Cuore di Bistecca con Carciofi al Tegame  
*Boneless Beef Steak accompanied by Braised Artichokes*

Cotechino affogato nel Purè  
*Cotechino accompanied by Mashed Potatoes*

**DOLCI - DESSERT**

Meringata  
*Meringue*

Panettone  
*Panettone*

Selezioni di Formaggi – *Cheese Selection*

**MENÙ € 150,00 p.p\***  
**MENU € 150.00 p.p**

*\*Vini esclusi – Wine à la Carte*

