



*Ristorante
San Michele
Fagagna*

MENÙ DI SAN SILVESTRO e CAPODANNO

L'APERITIVO

Cannolo siciliano con burrata e bottarga

Roll di riso con tonno, zenzero e patè di olive

Insalatina di granchio reale e composta di mele

Vino consigliato: Revì - Trento Doc, Brut, Millesimo 2013 (€24)

IL SALMONE

*Salmone marinato nella birra rossa, pancake ai semi di senape,
crème fraiche agli agrumi e caviale di mirtilli*

*Vino consigliato: Jacques Saumaize, Chardonnay 2018
"Sur la Roche", Macon Vergisson (€23)*

IL GAMBERO ROSSO

*Raviolini del Plin ai gamberi di San Remo, il loro brodo, stracciatella,
sentore di lime e croccante di melanzane viola*

Vino consigliato: Francesco Vosca, Pinot Grigio 2018, Cormons (€19)

LA SPIGOLA

*Medaglione di spigola, cuore di lamponi e spinacini,
riso al salto allo zafferano, crema di topinambur*

Vino consigliato: Ronc di Vico, Sauvignon 2016, Bellazoia (€22)

IL DESSERT

*Pan di spagna ai lamponi leggermente speziato, cremino al cioccolato
bianco affumicato, gelè al vino moscato*

Menù completo esclusi vini €55



Ristorante
San Michele
Fagagna

Il menù completo da noi proposto, ha un costo di euro 55,00

La consegna è gratuita per un ordine minimo di euro 25,00.

***Vi chiediamo di fare tutte le ordinazioni
entro le ore 16.00 di mercoledì 30 Dicembre
per permetterci di organizzarci al meglio.***

*Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario
(Int.: Sperinmior di Fornaca Giuseppe / IBAN: IT14 D086 3163 7100
0000 0708 547)
con relativa distinta di pagamento al nostro indirizzo e-mail
o in contanti alla consegna*

***e-mail: ristorantesanmichele@yahoo.it
tel: +39 348 7126278***