

L'infinito

Country House

Cenone di San Silvestro 2016

aperitivo di benvenuto

entratina

VELLUTATA DI ZUCCA CON GAMBERI AL PROFUMO DI ROSMARINO

antipasti

MEDAGLIONI DI CODA DI ROSPO IN PORCHETTA

INSALATINA DI SEPPIOLINE AL MELOGRANO E MELE RENETTE

MILLEFOGLIE CON BACCALÀ MANTECATO

MAZZANCOLLE ALLA CATALANA

primi piatti

PASSATELLI AGLI SCAMPI E TARTUFO NERO

FAGOTTINO DI RICOTTA E SPINACI GRATINATO IN CREMA DI FUNGHI DI BOSCO

secondi piatti

TAGLIATA DI OMBRINA AL FORNO IN CROSTA DI PATATE E PORRI,

POMODORINI APPASSITI E BROCCOLETTI

ZAMPONE CON LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO

dessert

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO ALL'ARANCIA

DOLCI DELLA TRADIZIONE

la cantina

LE BOLLICINE CON PROSECCO E MOSCATO D'ASTI

IL VERDICCHIO E IL ROSSO PICENO DOC

MUSICA DAL VIVO

€ 60,00 a persona

SI EFFETTUANO SU ORDINAZIONE MENÙ D'ASPORTO O EVENTUALI VARIANTI,
I BAMBINI DAI 4/8 ANNI 40% DI SCONTO

L'infinito Country House, via Fornace 4 | 60030 Serra de' Conti (An)

Tel. 0731 879424 | 0731 870072 | 335 6148593 info@linfinitocountry.it | www.linfinitocountry.it