



METODO CLASSICO
osteria con cucina tradizionale

NATALE

2018

SAN GIACOMO DI MUSESTRELLE
VIA GRANDE DI SAN GIACOMO 4

INFO E PRENOTAZIONI
TEL 0422 600616

Cantina Osteria Metodo Classico

Prosecco Mildosè Veneto
(Varaschin)

Moscato Giallo Trentino Alto Adige
(Poppohof)

Nebbiolo D'Alba Piemonte
(Diego Conterno)

Moscato Fiori d' Arancio Veneto
(La Montecchia)

Benvenuto con calice di bollicina

La terrina di fagiano
funghi Cantarelli , pan brioches e geleè di arancia

ooooo

Il tortello liquido
cappone arrostito, parmigiano Reggiano 36 mesi
e tartufo bianco Acqualagna

Zafferano, panettone,
riso alla Milanese "Pop"

ooooo

La guancetta di manzo
al Nebbiolo d'Alba con crema di patate fumè

La faraona
con marroni di Combai in salsa pevarada
e fiore rosso d'inverno in agretto

ooooo

Cre moso al torroncino
gianduia fondente coulis se di lamponi e kumquat

Coccole della tradizione con crema al caffè

Acqua Naturale Panna
Acqua Frizzante S. Pellegrino

Caffè

Euro 80