



*Villa  
Faggiotto*

# Menu di San Silvestro 2021/2022

## Arrivando cocktail di benvenuto

Tintoretto, Americano. Spritz Veneziano e drinks alla frutta

## Buffet servito con posti a sedere nel salone delle feste

Cannolo salato con crema di ricotta e spinaci  
Nido di patate con funghi e speck  
Involtini di prosciutto di San Daniele con straciatella e pistacchi  
Mini quiche vegetariane  
Barchetta di bambù con latticini  
Code di gambero in pasta filo  
Cape sante con carciofi e pancetta  
Coppa di champagne con insalata di mafe  
Baffa di salmone scozzese con burro di malga  
Mozzarelle di bufala con pesto di aglio orsino e pomodori secchi

**SCELTO DAL NOSTRO SOMELIER**  
Prosecco Rosè Tolardo

## Salone di Baco al tavolo

Tris di canapè dello Chef  
Lasagne cup cake con funghi chiodini  
Crema di patate e perle di tartufo nero

**SCELTO DAL NOSTRO SOMELIER**  
Bramato l'innominabile grigio Terre Grosse

Tournedos di filetto di Black angus  
Porcini panati e ratatuie di verdure

**SCELTO DAL NOSTRO SOMELIER**  
Valpollicella Sartori

Sorbetto al torrone e amaretti

Tortino cioccolato e pere

## Brindisi di mezzanotte con Remouage Franciacorta

Acqua minerale Ferrarelle e caffè Diemme

Live music durante tutta la serata

**Prenotazione obbligatoria posti limitati 342.157.2512**





*Villa  
Faggiotto*

### **A seguire i piatti della tradizione**

Pasta e fagioli  
Zampone con lenticchie

Brioche con cappuccino



**Euro 110,00 a persona**

## **Menu ragazzi in sala dedicata con animazione**

Mini brioche con prosciutto e formaggio  
Cannelloni della nonna  
Bocconcini di tacchino dorati  
Mini hamburger  
Patate fiammifero

Gelato con frutti di bosco

Bibite e acqua Ferrarelle

**Euro 40,00 a bambino**

