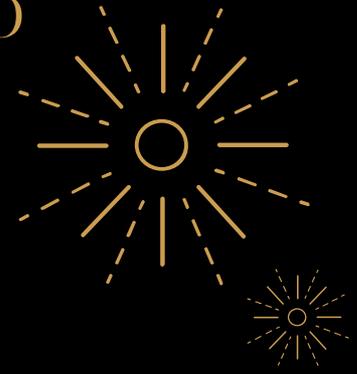


# Cena di S. Silvestro



## Ristorante Il Perlo Panorama

Polentina taragna,  
gamberi croccanti al basilico,  
foglioline di spada affumicata con misticanza al balsamico,  
piccole verdure con emulsione di datterini gialli

Crema di zucca all'amaretto con crostini di pane tartufati  
Risottino mantecato al basilico con fiori e germogli

Filetto d'orata alle erbe, crema di zucchine e insalatina di carciofi e  
scaglie di grana

Panettone e pandoro con le nostre creme  
Acqua, vino e bollicine

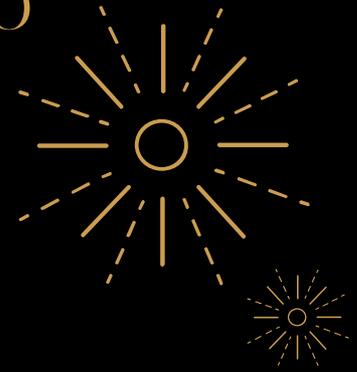
ore 1:00

Zampone con lenticchie e uva

Menù euro 120

**Ristorante Il Perlo Panorama**  
**tel: 031 950 229**

# Cena di S. Silvestro



## Chalet Gabriele

Galatina di pollo, Quiche Lorraine  
Insalatina di coniglio con maionese al basilico

Bis di Primi Piatti  
Baci di Dama alla fonduta di formaggi locali  
Risotto ai funghi porcini

Un Secondo Piatto a scelta tra:  
Filetto di maiale in crosta con salsa al Marsala e patate duchessa  
oppure  
Misto dello Chalet: bocconcini di brasato, bocconcini di cervo in  
salmi, funghi porcini trifolati e polenta

Dolce  
Mousse al cioccolato e arancia di Sicilia

E come da Tradizione, a Mezzanotte...  
"Una fetta di Cotechino nostrano con un cucchiaino di lenticchie"  
sono da sempre di Buon Auspicio  
Caffè Espresso  
Acqua nat/ gas San Bernardo  
Vino: Dolcetto d'Ovada  
Spumante

**Ristorante Chalet Gabriele**  
**tel: 031 963 624**



# Cena di S. Silvestro



## Ristorante Salice Blu

Crema di sedano rapa con zucca croccante, crescita della  
latteria e olio alla curcuma

Ravioli alla semola rimacinata al ragù di lucioperca con patate  
mantecate all'erba cipollina

Risotto carnaroli riserva "La margherita" ai gamberi rossi e olio ai  
peperoni

Pesce persico del Lago di Como in tempura con crema di salvia

Sorbetto al mirtillo di Bellagio

Filetto di manzo in crosta di polenta e timo con selezione di  
contorni d'inverno dai nostri orti

Sfera luminosa al cioccolato fondente

Caffè

Acqua minerale

Zampone con lenticchie di Colfiorito

Menù completo da euro 100

**Ristorante Salice Blu**

**tel: 339 834 3067**