Cena degli Auguri AIS Brescia

***APERITIVO A BUFFET***

***Focaccine cotte su pietra farcite al crudo***

***Bruschetta golosa al pomodoretto fresco, basilico e burrata***

***Le sfoglie assortite del nostro forno***

***Ruota di grana e fragole***

***Il salame e salame al metro***

***Zeppole di baccalà e rosmarino***

***Aolette croccanti nel cono***

***Tempura di verdure con fiori di zucchina***

***Salmone mimosa***

***Code di gambero al balsamico***

***Tartarina di manzo con maionese allo zenzero***

***Bignole farcite alla pasticceria salata al grana padano***

***Panna affumicata con sfilacci di cavallo***

***ABBINATI A FRANCIACORTA DOCG ASSORTITI***

***SERVITO AL TAVOLO PER TUTTI***

***Risottino alla crema di carciofi e gelato al bagos***

***ABBINATO A CAMPO DEL SOGLIO 2021 SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA SELVA CAPUZZA***

***PER CHI VUOLE LA CARNE***

***La guancia di vitello cotta a bassa temperatura dolcemente rosolata su crema di patate e flan di zucca***

***ABBINATO A CARMENERO 2013 IGT SEBINO CA DEL BOSCO***

***PER CHI VUOLE PESCE***

***Filetto di branzino in guazzetto di carciofi e patate***

***ABBINATO A SAN PAOLO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO RISERVA 2019 PIEVALTA***

***Buffet di dolci con frutta panettone e delizie***

***ABBINATO A MOSCATO D’ASTI, PASSITI E FRANCIACORTA ASSORTITI***

***Caffè***