



Ci dispiace ma siamo al completo per il pranzo di Natale e per il pranzo di Santo Stefano 2024

Cenone di San Silvestro, Martedì 31 Dicembre 2024 ore 21

Pan Focaccia con pomodoro nostro, spuma di bufala e alici di Cetara

Cappesante lardellate su crema di piselli e melograno

Topinambur con nocciole e liquirizia

Riso venere con carciofi croccanti, pomodorini nostri essiccati e gambero rosso

Crespelline di grano saraceno come un pizzocchero

Filetto di maialino con salsa al mandarino di Ciaculli, scarola brasata e nuvola di sedano rapa

Cre moso ai 3 cioccolati

Caffè Tierra Biologico

Il cestino del pane fatto in casa di lievito madre:

Focaccia di farina semintegrale a lunga lievitazione con olio extra vergine d'oliva biologico

Pane di farina integrale macinata a pietra

Brindisi di mezzanotte con Panettone artigianale di Pasticceria,
a seguire cotechino nostrano con lenticchie beneauguranti

Cantina:

Sangiovese Rosso Toscana Igt "Fattoria Le Fonti"

Brut Valdobbiadene Docg "Col del Sass" Euro 120 tutto compreso

La serata sarà accompagnata da musiche di sottofondo (non sono previsti intrattenimenti o musica dal vivo)

Per prenotazioni direttamente all'indirizzo www.trattoriavisconti.it/prenota

Sarà sempre possibile scegliere il vino dalla nostra carta che riceverete il giorno prima della data prenotata, in tal caso le bottiglie comprese nel menu non consumate, saranno consegnate al termine del pranzo da portar a casa.

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 20 a persona, tramite il c/c intestato a Trattoria Visconti Iban: IT33J030695319010000007187 oppure saldando di persona presso la Trattoria nei giorni di apertura negli orari di pranzo e cena.