

MARTEDI' 24 DICEMBRE 2024 ORE 20

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

APERITIVO DI BENVENUTO

CARPACCIO DI CARNE CRUDA

CON FINOCCHIO E GRANA

FLAN DI ZUCCA CON COLATA DI
PARMIGIANO E AMARETTI

QUADROTTO DI POLENTA
CON COTECHINO

RISOTTO PORRI DI CERVERE
E SCAGLIE DI CASTELMAGNO

RAVIOLI AL SUGO D'ARROSTO

ROTOLO DI TACCHINO CON
PRUGNE E CASTAGNE AL FORNO

PATATE SAPORITE AL ROSMARINO

PANETTONE ARTIGIANALE FARCITO
CON FRUTTI DI BOSCO

CAFFE' – DIGESTIVO

DOLCETTO – PINOT – SPUMANTI

ACQUA E BIBITE

50 EURO A PERSONA

20 EURO PER BAMBINI FINO 10 ANNI

MERCOLEDI' 25 DICEMBRE 2024

PRANZO DI NATALE

DALLE ORE 12 ALLE 13 VERRA' SERVITO
L'APERITIVO DI BENVENUTO

IL PRANZO AVRA' INIZIO ALLE ORE 13.15

CARPACCIO DI CARNE CRUDA
CON GRANA E NOCCIOLE

FLAN DI PORRI E COLATA VIOLA

VOL AU VENT AL SALMONE

TIEPIDINA DI MARE

RISOTTO CON ZUCCA
E FUNGHI PORCINI

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI

ARROSTO DI FASSONE PIEMONTESE

PATATE SAPORITE AL TIMO

DOLCE DI NATALE

CAFFE' – DIGESTIVO

DOLCETTO – ARNEIS – SPUMANTI

ACQUA – BIBITE

60 EURO A PERSONA

20 EURO BAMBINI FINO A 10 ANNI

MARTEDI 31 DICEMBRE 2024

VEGLIONE DI FINE ANNO

DALLE ORE 20 ALLE ORE 20.30 VERRA' SERVITO
L'APERITIVO DI BENVENUTO , ALLE ORE 20.30
AVRA' INIZIO LA CENA , SERATA CON MUSICA E
ANIMAZIONE , COTILLONS PER TUTTI ..

GAMBERI E CARPACCIO DI POLPO
IN SALSA DI AGRUMI

FLAN DI MERLUZZO E PATATE
CARPACCIO DI CARNE CRUDA CON
SCAGLIE DI GRANA E NOCCIOLE

RONDELLE DI COTECHINO E LENTICCHIE

RISOTTO CON FONDUTA DI
TOMA E TARTUFO

RAVIOLI AL RAGU' DI
FASSONE AL BARBERA

BRASATO AL BAROLO

PATATE AL FORNO ALL'ERBETTE

TORTA DI SAN SILVESTRO 2024

CAFFE' – DIGESTIVO

DOLCETTO – ARNEIS – SPUMANTI

ACQUA E BIBITE

95.00 EURO A PERSONA

50 EURO BAMBINI FINO A 12 ANNI

GIOVEDÌ 26 DICEMBRE 2024 ORE 13

PRANZO DI SANTO STEFANO 2024

APERITIVO DI BENVENUTO

VITELLO TONNATO

FLAN DI ZUCCHINE CON COLATA DI
PARMIGIANO

COTECHINO CON POLENTA

RISOTTO CON ZUCCA E SALSICCIA

TROFIE IN SALSA DI NOCI

LONZA FARCITA DI
PRUGNE E CASTAGNE

PATATE AL FORNO

DESSERT DELLA CASA

VINI – ACQUA – CAFFÈ

45 EURO A PERSONA

20 EURO BAMBINI FINO A 10 ANNI

APERTI IL 5 GENNAIO A PRANZO

**5 GENNAIO A CENA VEGLIONE DELLA
BEFANA , SERATA IN MASCHERA CON
MUSICA E BALLO**

**IL 6 GENNAIO PRANZO DELLA
BEFANA**

LE PRENOTAZIONI DOVRANNO ESSERE
EFFETTUATE CON CAPARRA LA QUALE
NON VERRA' RESTITUITA
NE RECUPERATA IN CASO DI MANCATA
PARTECIPAZIONE , IL NUMERO DELLE
PERSONE VA CONFERMATO ALMENO
TRE GIORNI PRIMA DELL'EVENTO .

Ristorante

Silvana

Menù delle Feste



SIG -----

PER IL -----

NUMERO PERSONE-----

CAPARRA EURO -----

IL -----

NOTE -----

WWW.RISTORANTESILVANA.IT

VIA DEL MARE ,10 PIOBESI TSE

TEL .011 9657805

Wp 3929885916