

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 .

SIG -----

PER IL -----

NUMERO PERSONE-----

CAPARRA EURO -----

IL -----

NOTE -----

*Ristorante*

*Silvana*

*Menù delle Feste*



WWW.RISTORANTESILVANA.IT

VIA DEL MARE ,10 PIOBESI TSE

TEL .011 9657805

Wp 3929885916