



Ore 12.30-13.00

Sala La Dama Tombolata, regali con Roby e Sonia



Sala La Dama

Sala Giardino
Sala Ristorante

Bambini 3 -10 anni



SCONTO PER GRUPPI

Cocktail di benvenuto: Spumante Metodo Classico E. Serafino

Cocktail Rossini, Analcolico
Vellutata ai sapori del bosco
Bicchierino di mascarpone e noci
Tortino di verdure, Salame nostrano mantovano
Specchio di panini al latte con prosciutto crudo e pomodoro
Scatole di mare con piovra e patate

Antipasti:

Chenella di carne salada con pan croccante e olio alla senape
Pressata di cotto affumicato al miele di acacia e aneto fresco
Ricottine con mostarda di cipolla rossa

Trancio di salmone marinato, scottato alla piastra
con crema di zucchine e il suo caviale al cucchiaino

Primo piatto:

Risottino mantecato ai 3 funghi
con fondo bruno di cappone e raschiatura di grana

Secondo piatto:

Trancetto di orata, carciofi croccanti, pan brioches
e salsa alla barbabietola rossa

Sorbetto al ribes

Cappone della tradizione spezzato con salsa alle castagne
Zucchine gratinate e patate al forno

Dessert:

Panettone di pasticceria artigianale con Marron glacé ice
Uva noci e mandarini
Asti monodoro E. Serafino

Caffè e Stadia dei liquori

Vini selezionati dalla nostra cantina



S. Silvestro 2011 Gran Galà di fine Anno

Inizio dalle ore 20.30 alle 21.30

Sala delle Feste "La Dama" Nino Sole

Sala Giardino

Sala Ristorante La Gioconda

La direzione e tutta l'equipe
augurano
Buon Anno a tutti

**PROMOZIONE:
Nel mese di Dicembre
CENA CON NOI
POTRAI RITIRARE
UN BUONO SCONTO
PER NATALE**

Menu:

Degustazione Spumante Vigne Regali

Analcolico e Rossini
Mezzelune con pomodoro e mozzarella campana
Cucchiaino di gambero e uova di lompo
Olive all'ascolana



Insalatina di calamari con julienne di verdure
Trancetto di trota salmonata con capperi e pomodori pachino
Terrina di pesci affumicati e mandorle tritate

Porchetta nostrana allo spiedo
Involtino di Bresaola con Casera Dop
Melanzana grigliata con scaglie di parmigiano e bagna cauda

Maccheroni al torchio con guanciale di maiale funghi porcini e pecorino
Risotto alle erbe fini con ragout di Lago e bottarga

Salame cotto mantovano con lenticchie classiche
Sella di vitello con demi-glace al rosmarino e Asiago stagionato
Asparagi pancettate e carciofo gratinato

Ore 24.00 si entra nel 2012

Gran Brindisi con Metodo Classico Banfi

Dolce di San Silvestro
Tortino tiepido alle mele con crema inglese e gelato

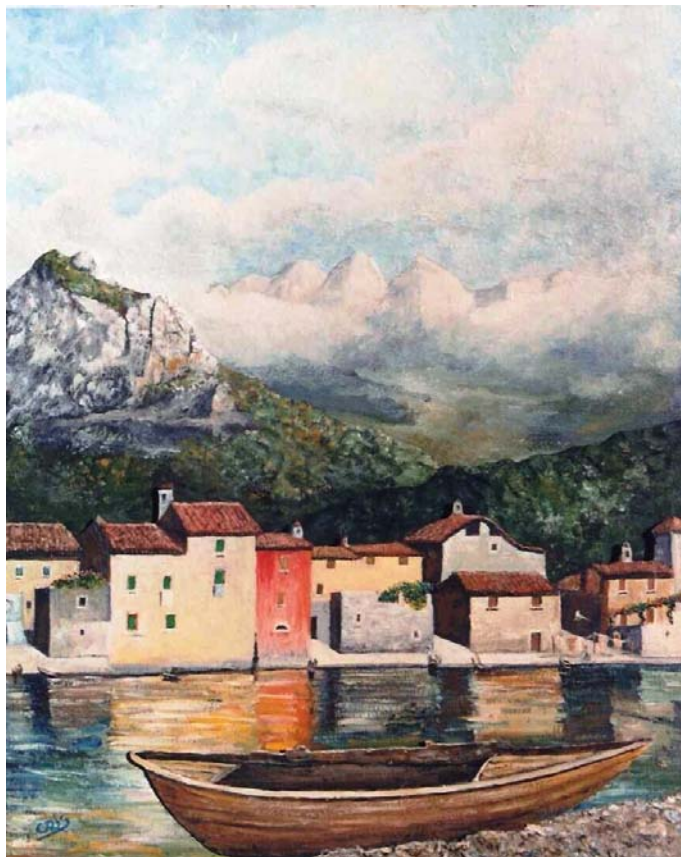


Caffè, Liquori

E per la Dea Bendata Ore 02.00 Uva, Mandarini
Panne cotte con salsa ai frutti di bosco
Mini creme catalane croccanti
Sorbetti al bicchiere

Servizio guardaroba e posteggio
Tavoli riservati fino ore 05.00

La Grotta di Bacco:
Vini selezionati dalla
Castello Banfi - Montalcino



Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15
TEL. 031699048 : www.ristorantebrambilla.it



Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15
TEL. 031699048 : www.ristorantebrambilla.it

*Natale
Capodanno*



Brambilla