



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

Involto 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-glacé 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

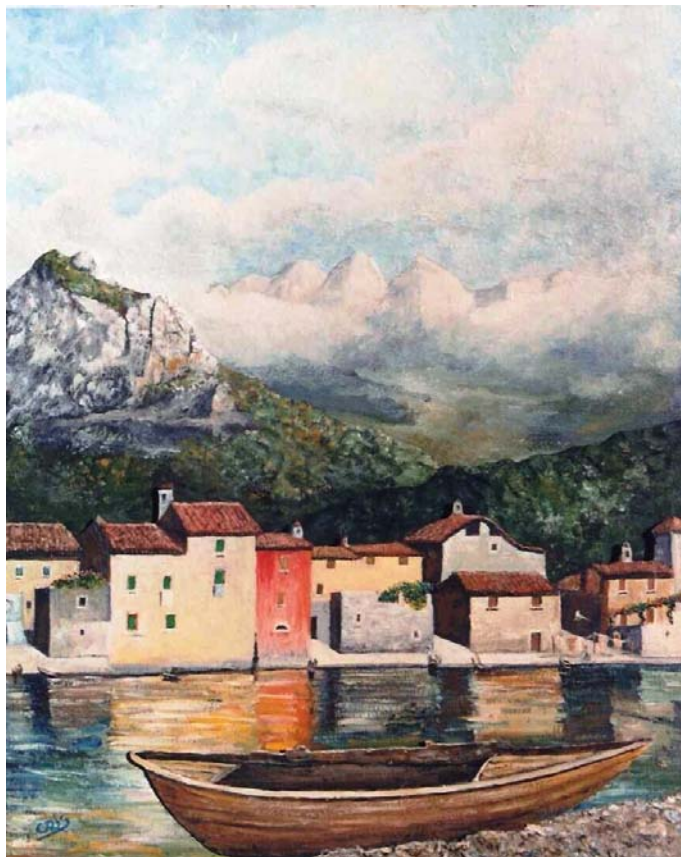
Servizio guardaroba e posteggio

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](http://www.ristorantebrambilla.it)



**Ristorante Brambilla S.n.c.**

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

*Natale  
Capodanno*



*Brambilla*