CENA DI SAN SILVESTRO CON MENÙ DI PESCE

• nel Magico Giardino d'Inverno riscaldato •

31 DICEMBRE 2026



Brindisi di Benvenuto

Flûte di Ferrari Maximum *Blanc de Blancs Brut* (♆♆♆♆ F.I.S.)
Bruschetta con burrata e acciuga del Cantabrico

Cotechino degli Auguri

Cotechino Cremonese con lenticchie di Castelluccio

Antipasti

Tortino di baccalà mantecato con salsa acciughe del Cantabrico
Capesante gratinate al forno

Primo

Tagliolino di pasta fresca fatta in casa ai frutti di mare,
scampi, gamberi rossi di Mazara, cozze e calamari

Secondo

Filetto di Dentice al forno con pomodorini, patate, capperi e olive Taggiasche

Dolci

Tortino al cuore morbido di cioccolato fondente (70%) e gelato alla Crema
Caffè con piccola pasticceria

95 €

Acqua minerale, coperto e pane inclusi (vini esclusi)

www.anticaosteriacavallini.it

CENA MILANESE
di SAN SILVESTRO

• nel Magico Giardino d'Inverno riscaldato •

31 DICEMBRE 2026



Brindisi di Benvenuto

Flûte di Ferrari Maximum *Blanc de Blancs Brut* (🍇🍇🍇🍇 F.I.S.)
Bruschetta con paté di vitello alla Milanese

Cotechino degli Auguri

Cotechino Cremonese con lenticchie di Castelluccio

Antipasti

Tagliere Cavallini con prosciutto di Langhirano Tanara *30 mesi*, coppa Piacentina stagionata *12 mesi*,
salame tipico Cremonese, Parmigiano Reggiano *24 mesi* di Paolo Gennari
Insalata Russa della Casa

Primo

Risotto giallo alla Milanese mantecato con crescenza Lodigiana e crumble di cotechino

Secondo

Ossobuco di vitello con Gremolada e purè di patate

Dolci

Tortino al cuore morbido di cioccolato fondente (70%) e gelato alla Crema
Caffè con piccola pasticceria

87 €

Acqua minerale, coperto e pane inclusi (vini esclusi)

www.anticaosteriacavallini.it