

# Cenone di San Silvestro 2011 Tenuta LIMIDO

## Aperitivi di benvenuto

Focaccine e pizzette della Tenuta  
Tartine miste

## Isola rustica con salumi e formaggi

Prosciutto crudo di Parma, salame di Varzi, lardo alle erbe e coppa piacentina  
Caciottine lodigiane, pecorino dolce, gorgonzola, taleggio e scaglie di grana, miele assortito e mostarda

## Isola delle polente

Polenta bramata di grano rosso e polenta taragna con  
Fonduta al gorgonzola, crema di funghi e salsiccia in fondente al pomodoro e rosmarino

## Isola tipica

Millefoglie di melanzane, mozzarella, pomodoro  
Torta salata con pomodorini, asparagi e cipolla rossa caramellata  
Cubetti di frittata alle ortiche e Raspadura  
Salmone marinato con salsa al finocchietto e misticanza

## Isola della grigliatina

Carni grigliate piccole salamele, piccoli spiedini, suprema di pollo, costine, medaglioni di manzo

## Primi della tenuta

Risotto ai pistilli di zafferano  
Cannoli gratinati con ricotta, zucchine, carciofi e brie

## Secondi della tenuta

Scamoncino di vitello al lardo piacentino e rosmarino  
Filetto di lattonzolo farcito con prugne  
contorni  
tortino agli asparagi e patate al forno

## Gran buffet di dolci e frutta

Bocconcini di torta della nonna da antica ricetta  
Piccoli semifreddi al cioccolato, fragola, pistacchio e tiramisù  
Insalata di frutta fresca  
Panettone e pandoro con crema al mascarpone e grand marnier

...e per meglio iniziare il nuovo anno ... cotechino con lenticchie

## **Vini e spumanti Oltrepò Pavese**

### **Musica dal vivo**

**€ 80,00 a persona – Tutto compreso**

### **Tenuta LIMIDO**

**Via Villanova n. 35 – Loc. Cascina Limido - 27020 Zerbolò (PV)**

**Tel 0382.818987 – Fax 0382.818007**

[info@scevola-agriturismi.com](mailto:info@scevola-agriturismi.com)