



OSTERIA
SAN
FRANCESCO

San Silvestro 2021

Benvenuto dello chef

Melanzana glassata alla soia e miele, mousse al parmigiano, concassée di pomodorini

Antipasti

Tartare di ricciola, rafano, lime, guacamole e mango

Tempura di merluzzo nordico, crema di zucca e peperone crusco

Capesante scottate ceci neri e capocollo croccante

Primi

Riso della piana di Sibari, astice, bisque di crostacei e gel di pompelmo rosa

Lasagna chiusa al ragù lucano su fonduta di caciocavallo podolico, pane croccante aromatizzato al timo

Secondo

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura col suo fondo su crema di patate viola e cicorielle saltate

Predessert

Macaron salato al rosmarino con cotechino e lenticchie

Dessert

Semifreddo cioccolato e nocciola, cubo di panettone artigianale e zabaione all'amaro lucano

Petit four



Selezione vini

Franciacorta Contadi Castaldi brut

Osme Chardonnay Basilicata Cantina Radino

Arcidiaconata 2017 Aglianico del Vulture Cantina Radino

De Faveri Valdobbiadene prosecco superiore Brut

€ 150

Inclusi acqua e caffè

Start @ 20,30

Il menù sarà valido per adulti e bambini non sono possibili modifiche salvo eventuali allergie da comunicare preventivamente al momento della prenotazione.

Modalità di conferma della prenotazione:

A conferma della prenotazione per un tavolo è necessario versare un anticipo del 50% della somma totale effettuando un bonifico sul conto corrente numero: IT71D0760116100001024786160 intestato a M&B S.n.c. Via del Corso,80 Matera con causale "anticipo 50% cena capodanno n.X persone".

La prenotazione sarà confermata dopo l'avvenuto bonifico e la quota restante verrà corrisposta in Osteria.

La conferma è vincolante, in caso di disdetta fino a 48 ore prima si è tenuti al pagamento del 50% dell'importo concordato. In caso di disdetta nelle 48 ore che precedono la data concordata, si è tenuti al pagamento dell'intero importo della prenotazione.