



OSTERIA  
SAN  
FRANCESCO

## Menù di San Silvestro 2017

Benvenuto dello chef

Tartare di vitello podolico, emulsione di burrata e tartufo bianco lucano

Terrina tiepida di rana pescatrice in pan brioche, schiuma di cipolla rossa e Franciacorta, capocollo di San Giorgio croccante

Riso della piana di Sibari, zucca, caprino e baccalà

Intramezzo al finocchio e arance

Conchiglioni con ragù di suino nero su fonduta di caciocavallo podolico

Costoletta di agnello panata al peperone crusco sul suo fondo, crema di carote allo zenzero e patate novelle

Macaron salato al rosmarino con cotechino e lenticchie

Panettone artigianale e zabaione al passito

*Pralineria*



### Selezione vini

Franciacorta Berlucchi '61 Rosè

Fedra IGP Cantine Eleano

Malandrina Masseria Cardillo

Liscone 2013 Cantina Madonna delle Grazie

Ambra passito Cantine Eleano

Franciacorta Berlucchi '61 Saten



€ 110

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.