



OSTERIA
SAN
FRANCESCO

Capodanno 2017



Aperitivo di benvenuto e amuse bouche

Antipasti

*Tartare di salmone, croccante di pane di Matera
riccioli di ricotta e melograno*

*Carpaccio di spigola marinata al lime con riso
venere e verdure croccanti*

*Rana pescatrice bardata con Lusunga di San
Giorgio Lucano su crema di zucchine e peperoni
marinati*

*Polipo tostato su emulsione di patate dolci
capocollo croccante e spuma di cipolla rossa*

Primi piatti

*Gnocchetti all'astice pomodori datterini e
limone*

*Lasagna chiusa al ragù di suino nero su fonduta
di caciocavallo podolico*

Secondi piatti

*Guancetta di vitello brasata all'aglianico su
crema di patate affumicate e porro croccante*

Cotechino e lenticchie augurali

Dessert

*Composta di frutta
Panettone artigianale cioccolato e pera con
zabaione al grand marnier*

Bevande

Acqua minerale

Franciacorta Guido Berlucchi Brut

*Vino Bianco: "OSME" Chardonnay Basilicata
Az. Agricola Radino*

*Vino Rosso: "Liscone" Aglianico del Vulture
Cantine Madonna delle Grazie*

Franciacorta Guido Berlucchi Saten

Il costo del menù è di 95 € pp

VIA DEL CORSO 80
75100 MATERA

+39 0835.336454
www.osteriasanfrancesco.it
info@osteriasanfrancesco.it