



OSTERIA
SAN
FRANCESCO

San Silvestro 2023

Benvenuto dello chef

Montanarina, crema di zucca, burrata e alici del Cantabrico

Antipasti

Tartare di ricciola, lime, mango, foie gras e cioccolato

Coda di rana pescatrice bardata con lardo di suino nero, salsa zafferano e arancia,
finocchio e melograno

Primo

Risotto inverso alla barbabietola, caciocavallo, astice e mela verde

Secondo

Pancia di Maialino nero col suo fondo, funghi cardoncelli, mayo alla nocciola, lenticchie e frutti
rossi

Predessert

Praline e piccola pasticceria

Dessert

Cubo di panettone classico artigianale, namelaka al cioccolato bianco, zabaione al passito e
granella di pistacchio

Alla mezzanotte

Franciacorta Guido Berlucchi Saten



€ 130

Inclusi acqua e caffè Illy. Vini esclusi

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.