



OSTERIA
SAN
FRANCESCO

San Silvestro 2025

Benvenuto dello Chef

Montanarina croccante, crema di topinambur affumicato, burrata, polvere di rosmarino e lamella di tartufo nero

Antipasti

Tartare di Manzo Podolico

Lime, senape delicata, cipolla bruciata, tuorlo marinato e chips di pane ai cereali

Uovo pochè al tartufo nero

Fondo di patate ratte mantecate al burro nocciola, crumble di parmigiano 36 mesi e brodo ristretto di funghi

Primo

Risotto allo Stravecchio e riduzione di vino rosso

Mantecato con burro acido, polvere di porcini, croccante di guanciale e sfumatura di melograno

Secondo

Filetto di Maialino da latte

Cotto a bassa temperatura, glassa alle erbe, purea di cavolo viola, cardoncelli arrostiti, lenticchie speziate e jus al mirto

Predessert

Sorbetto al mandarino tardivo, mandorla tostata e meringa soffice

Dessert

Cubo di panettone artigianale

Namelaka al cioccolato bianco, zabaione al passito, crumble di pistacchio e gel di uva fragola

Alla mezzanotte

bollicine per accogliere il nuovo anno



€ 110

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: IT20U0859716100000000603017 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.