

# 31 DICEMBRE 2019

*Start 20:30 con aperitivo di benvenuto con bollicine  
ostriche e finger food espressi*

*Tartare di Tonno, confettura d'inverno "Si.Gi." e chips di sesamo*

*Salmone norvegese al pane panko, verdure croccanti  
e mousse al formaggio*

*Risotto carnaroli, bisque di crostacei, camomilla,  
limone e gambero rosso di Mazara*

*Cappellacci fatti a mano alle cime di rapa con ripieno di  
branzino e molluschi, pomodorini canditi e seppia*

*Ombrina al forno, salsa al pompelmo e zenzero,  
lenticchie della tradizione dell'azienda "Luca Bianchi"*

*Biscotto bretone, cioccolato al latte, namelaka al cocco,  
mango e melograno*

*Brindisi di mezzanotte con le golosità della tradizione*

Dalla cantina:

Passerina Doc "Villa Angela" – Cantina Velenosi

Verdicchio di Matelica Doc "Il Cerro" – Cantina Belisario

---

Sarà possibile richiedere varianti di carne,  
vegetariane o per intolleranze.

La serata sarà animata con giochi, premi e  
Dj set con musica fino a tarda notte.

BORGOLANCIANO - RISTORANTE I DUE ANGELI  
INFO@BORGOLANCIANO.IT - 0737/642844