



ASPETTANDO IL NATALE **I giovedì del Sylchri**

giovedì 7 dicembre: MENU MELE

- INSALATA VALDOSTANA RIVISITATA
- RISOTTO MELE, NOCI E FONTINA
- FILETTO DI MAIALE ALLE MELE RENETTE CON SEMOLINO DOLCE E BROCCOLI
- STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA CANNELLA

giovedì 14 dicembre: MENU VERZA

- INVOLTINO DI VERZA CON FONDUTA
- GNOCCHI DI GRANO SARACENO ALLA VALPELLINENTZE
- VERZA STUFATA CON PUNTINE DI MAIALE COTECHINO E COSCIOTTO
- TORTINO DI PERE E CIOCCOLATO CON SALSA ALLA CANNELLA

giovedì 21 dicembre: MENU SELVAGGINA

- TERRINA DI CERVO CON INSALATA DI PATATE E BARBABIETOLE
- TORTELLI DI CAPRIOLO AL BURRO E CASTAGNE CON SALSA AL BRASATO
- CINGHIALE CON POLENTA
- MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO

giovedì 28 dicembre: MENU CIOCCOLATO

- FLAN DI ZUCCHINE E MENTA CON FONDUTA DI BRIE AL CIOCCOLATO BIANCO
- RISOTTO ALLE PERE E FOIE GRAS CON CIOCCOLATO AL LATTE
- TAGLIATA CON SALSA DOLCEFORTE CON PURÉ DI PATATE E SPINACI
- LE TRE MOUSSE AL CIOCCOLATO

€ 35,00 – bevande escluse
Si richiede gentilmente la prenotazione

Ristorante Sylchri – Località Panorama 37 Chatillon (AO)
Tel: +39 0166 511251 – mail: info@ristorantesylchri.it
www.ristorantesylchri.it