

# OSTERIA DE' GOLOSI

## CENONE CAPODANNO 2023

### Antipasti

Piccola sorpresa dello Chef

Crostini caldi di Salsiccia e Tartufi freschi, bardati con Lardo di Colonnata  
Assaggio di Pecorino di Fossa della Fattoria Barbi, ancora con Tartufo fresco  
In alternativa selezione di Salumi Artigianali di Montalcino  
Pecorino di Fossa con la nostre composta di fichi

### Primi Piatti

"Tortellacci di Montagna" fatti in casa, con  
Ragù di Caccia, Cappelle di Porcini e Olive Taggiasche  
"Caramelle" di pasta fresca al Taleggio e Pera  
in Salsa di Gorgonzola e Gherigli di Noci toscane

### Secondo Piatto

"Filetto del Norcino" di Cinta Senese in purezza  
con Porcini freschi e Tartufo fresco di Norcia  
In alternativa alla "Maniera Frescobaldi"  
con sfumatura di Vinsanto e Pepe Verde.  
Giardinetto di Radicchi dei Cappuccini

### Dessert

Cheesecake della Casa con Salsa di Lamponi e Mirtilli Freschi  
Etichetta Selezionata  
Chianti Banfi -Ternuta di Montalcino  
Spumante Augurale

### Competenze

€ 90,00 p.p.

Acque minerali, Bottiglia di Vino e di Spumante incluse  
Caffetteria, liquori, consumazioni aggiuntive saranno conteggiate a parte

**INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE**

055 35.33.39

osteriagolosi@gmail.com