

# Capodanno alla **Locanda Sant'Anna**,

lunedì trentun dicembre ore venti

lo chef **Marco Livio** augura una buona cena



*Benvenuto con Salmone selvaggio marinato all'arancia sanguinella*

*Per aprire*

*Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini, con slinzega della Valchiavenna  
il cotechino nostrano, con lenticchie di montagna*

*Per continuare*

*Il risotto con bitto d'annata e gocce di sfursat  
I tortelli saraceni al capriolo, con ragù di mela e speck*

*Per terminare*

*Il filettino di maiale cotto a bassa temperatura, al profumo di tartufo  
Il filetto di manzo cotto nel fieno di Sant'Anna*

*Il Tortino al cuore fondente con gelato alle castagne*

*Torroncini e mandaranci*

*Arabico*

*euro 85*

*Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere Castorani - Prosecco d.o.c. Soligo*

Locanda Sant'Anna,  
[www.locandasantanna.it](http://www.locandasantanna.it)

Argegno tel. +39031821738  
[locandasantanna@libero.it](mailto:locandasantanna@libero.it)