

Cena di Capodanno Placée

Entrée di benvenuto

Terrina di vitello con gelatina di Porto su tostino di pane integrale – Flûte di spumante brut

l'antipasto

Mousse di foie-gras gratinata con frutti di bosco accompagnata da pan brioche

Millefoglie salata con culatello e crudité di carciofi

Cappasanta bardata al bacon e zucca confit con coulis di prezzemolo

Coda di gambero in pasta kataifi con dressing di peperone dolce

la prima portata

Riso carnaroli alla zucca mantecato con robiola di Roccaverano

la seconda portata

*Zuppa di pesce giorno cotta a bassa temperatura in carta fata
accompagnata da crostini di pane e carciofi marinati*

Sorbetto al mandarino mantecato alla vodka

filetto di manzo in crosta di senape e salsa al Syrah con tris di cavolfiori

il dessert servito a centrotavola

*Panettone e pandoro accompagnati da crema al mascarpone, crema al cioccolato, crema alla vaniglia
cesto di mandarini e frutta secca*

Cantina

Selezione di vini

bianco – rosso e bollicine

acque minerali – caffè

Per la tradizione

cotechino e lenticchie (servite dopo le ore 02,00)

Costo € 90,00 a persona