

Menù di Capodanno 2018

◆Antipasti

Tortino di carciofi e fiori Eduli con pere e fonduta di Cacio e pepe

Affettati di salumi misti con confetture

Insalatina di polipo tiepida con patate

◆Primo

Barolo con toma della Valsesia e granella di nocciole

◆Secondo

Filetto di Manzo Cappato con cipollotti Freschi petali di Carciofo e senape

Con Millefoglie di Zucca e Patate Gialle

◆Dolce e Brindisi

Panettoncino Piccante con Flute di Spumante

◆Bevande

Acqua minerale naturale e gasata

Vino Bianco o Rosso di nostra selezione

(1 bottiglia ogni 3 persone)

Caffè