



Menù Capodanno 2022

Venerdì 31 Dicembre 2021

PER INIZIARE

Piccola entrata a fantasia dello Chef

ANTIPASTI

Gamberoni in manto di lardo di Colonnata al forno su passatina di lenticchie rosse
Sformatino di carciofi con mousse di gorgonzola, mascarpone e gherigli di noci

PRIMI

Risotto con centrifugato di mandarino, menta fresca e scampi
Fagottino di crespella gratinato ripieno ai funghi porcini con fondente allo zafferano

SECONDO

Arrostito di reale di vitello glassato al Soave con patate al rosmarino e fondo di cottura

DOLCE

Panettone e pandoro accompagnati da creme dello Chef

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante
Vino Bianco e Rosso di Nostra Selezione
(1 Bottiglia ogni 3 Persone)
Caffè

Brindisi con prosecco Valdobbiadene DOCG allo scoccare della mezzanotte

Si richiede la massima puntualità per la cena, eventuali ritardatari verranno attesi al massimo 15 minuti, dopodiché inizieranno la cena con la portata servita al momento del loro arrivo senza che quelle precedenti siano garantite