



MENU CAPODANNO 2020

ANTIPASTI

Gamberi rossi crudi mediterranei con sfoglia di Bufala su crema di zucca marina
Millefoglie con astice con coulis di pomodorino datterino
Tortino di pasta fillo con carciofi , topinambourg e ricotta di capra
Filetto d'anatra fumè con cardoncelli
Mini tartare di manzetta e pere williams con salsa verde

PRIMI

Ravioli con funghi porcini al ragù di cervo e melograno
Riso vialone nano con rape rosse , polpa di capesante e lamelle di bottariga

SECONDI

Filetto di chianina cubettato su crema di asparagi , lamelle di mandorle e basilico
Patate bolognesi I.G.P speziate croccanti
Tortino di carote al miele di castagnobr>
Dolce
Panettone artigianale milanese con soffice crema chantilly

alle 3,00

Cotechino vanigliato di Modena con lenticchie di Castelluccio di Norcia

BEVANDE INCLUSE

Acqua Naturale o Frizzante
Vino Bianco Pinot Grigio o Vino Rosso di Montalcino
(1 Bottiglia ogni 4 Persone)
Caffè
Champagne Moët & Chandon Réserve Impérial

Cenone e Serata: 130€ a Persona

Info & Prenotazioni: 0236561803 / 3332434799 / 3403893570