

Capodanno Menù

AMUSE-BOUCHE

Coda di gambero in pastella
con maionese al curry

ANTIPASTI

Catalana di gamberi con pomodorini e avocado
Tronchetto di polipo con purea di patate viola

PRIMO

Ravioli ripieni di arrosto di pesce
al sugo d'astice

SECONDO

Trancio di baccalà su crema di ceci e timo

DOLCE

Panettone e pandoro con crema al
mascarpone e granella di cioccolato

€ 160,00

*Comprensivo di Acqua naturale e gasata
Chardonnay e Merlot cantine "Battibecco"
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Ferrari Brut Maximum

(1 bottiglia ogni 5 persone per il brindisi)

3332434799

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Capodanno Menù vegeteriano

AMUSE-BOUCHE

Mini gateau di patate con fonduta di
parmigiano 36 mesi

ANTIPASTI

Involentino di melanzane alla parmigiana
Frittelle di ceci con salsa tahina

PRIMO

Risotto alla zucca con granella di amaretti

SECONDO

Sformato di carciofi con fonduta di pecorino
e polvere di olive taggiasche

DOLCE

Panettone e pandoro con crema al
mascarpone e granella di cioccolato

€ 160,00

*Comprensivo di Acqua naturale e gasata
Chardonnay e Merlot cantine "Battibecco"
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Ferrari Brut Maximum

(1 bottiglia ogni 5 persone per il brindisi)

3332484799

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI