



MENÙ TERRA

Entrée

Patanegra Iberico belota,
crostini e salsa
al pomodoro montato

Antipasto

Battuta di Fassona,
spuma al formaggio di capra
e nocciole del Piemonte

Primo

Lasagnetta alla zucca e
funghi di campo, amaretto
sbriciolato e gocce di
fonduta di Taleggio

Secondo

Turnedos di manzo irlandese,
millefoglie di patate e spinaci,
salsa al foie gras
e riduzione al marsala

Dessert

Panettone e Pandoro
della Tradizione e le sue creme

Brindisi di mezzanotte

Cotechino e lenticchie della
tradizione e bottiglia
di prosecco valdobbiadene

MENÙ MARE

Entrée

Cruditè mare

Antipasto

Catalana reale di
astice e gamberi, spuma
di peperone dolce e
croccante al nero di seppia

Primo

Risotto agli scampi
sfumato al Franciacorta
e broccolo bruciato

Secondo

Trancio di ricciola in crosta di
mandorle e wasabi, crema
di topinambur
e salsa allo Champagne

Dessert

Panettone e Pandoro
della Tradizione e le sue creme

Brindisi di mezzanotte

Cotechino e lenticchie
della tradizione e
bottiglia di prosecco
valdobbiadene

RSVP TEL:
3332434799

BASTIONI DI PORTAVOLTA 5

