



Cenore di Capodanno 2022

ANTIPASTI

Tartare di Fassona con finitura di Stracciatella
su Fonduta di Parmigiano 36 Mesi

Gamberi con leggera Marinatura
su letto di Salsa Champagne e Croccante di Guanciaie

PRIMI

Risotto allo Champagne con Gamberoni e Caviale

Agnolotti del Plin in Sugo di Arrosto

SECONDI

Guanciaie in Carta Fata con le sue Verdure

Cotechino della Tradizione su letto di Crema di Lenticchie

DOLCE

Pandoro e Panettone con Salsa di Cioccolato e Crema Pasticcera

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE

NOVA

LEASURE CLUB AND DINNER

