

Menu di Capodanno

MARTEDI' 31 DICEMBRE

Antipasti

- CAPASANTA CON GUANCIALE, ZABAIONE SALATO E SPINACINO NOVELLO
- TERRINA DI CONIGLIO CON PRUGNE E ALBICOCHE

Primi Piatti

- RISOTTO PROFUMATO AL MANDARINO CON CRUDITÈ DI SCAMPI, BISQUE E CRUMBLE DI PANETTONE
- RAVIOLI VERDI DEL PLIN ALLE ERBE AROMATICHE CON FONDUTA DI CASTEL MAGNO E TARTUFO NERO

Secondi Piatti

- FILETTO DI RICCIOLA AL BASILICO SU VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO, MOUSSE DI CAROTE VIOLA E UMAMI DI PEPERONI ROSSI
- FILETTO DI MAIALE IBERICO CON CREMA DI PATATE E PORRI, SCALOPPA DI FOIE GRAS E RIDUZIONE AL PORTO

Dessert

PANETTONE ARTIGIANALE
CON CREMA AL MASCARPONE
E COULIS DI LAMPONI

Beverande

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 2p, caffè e
distillati

MUSICA DAL VIVO — FUOCHI D'ARTIFICIO

110€ pp