

Cena di Capodanno

AMUSE-BOUCHE PROSECCO DI BENVENUTO

ANTIPASTI

Gamberone Mazzara del Vallo in tempura, Lardo di
Colonnata IGP, Maionese alla Paprika

Speck d' Anatra, Indivia Belga gratinata alle Erbe
e Wasabi

PRIMI

Cappellacci con cuore al Pecorino, Cozze e
Pistacchio

Risotto al Latte, Funghi, Tartufo Nero e Noci

SECONDI

Guancia di Manzo brasata al Barolo, Cavolfiore alla
Camomilla e Tartufo Nero

Polpo rosticciato all' Arancia, Patata americana e
Verdurine dell' orto

PRE DESSERT

DESSERT

Tortino con cuore caldo al Cioccolato, Frutti di
bosco e Crema inglese alla Vaniglia

PICCOLA PASTICCERIA

CALICE DI CHAMPAGNE, ZAMPONE
COTECHINO E LENTICCHIE PER LA
MEZZANOTTE

150€ p.p. (Bevande escluse)