



Menù Capodanno 2019

Salmonè Grovelax con insalatina, semi, citronette e glassa di fragole

Trofie bicolori con pomodorini gratinati e speck d'oca

Tortelli di cernia alla crema di scampi e zenzero

Girello di vitello agli agrumi su schiacciatina di patate

Sformatino di lenticchie e cotechino

Cialda di croccante alle mandorle con crema mascarpone, frutti di bosco e fonduta di cioccolato

Caffè

*Vini selezionati dalla nostra cantina
Spumante italiano per il brindisi*

*...E dopo mezzanotte dolci natalizi, uva e mandarini ed un
frizzante veglione in compagnia di Fabrizio Longaroni*

Euro 80.00 per persona