



Menù Capodanno 2019

80Euro

Aperitivo.

- *Il Benvenuto dello Staff.*
-

Entrée.

- *Sfera di Fegatino, Amarena, Fondo di Manzo e Pan Brioches.*
-

Antipasti.

- *Pancia di Maiale, Confettura di Arancia, Lenticchie e Spuma di Carciofi.*
 - *Polpo Croccante, Umido di Pomodoro e Crema di Patate Rosse*
-

Primi Piatti.

- *Spaghettoni; Canestrelli, Pesto di Aneto e Chips di Topinambur.*
 - *Bottone di Cappone nel suo Fondo, Sedano Rapa e Cipolla Rossa in Tempura.*
-

Secondi Piatti.

- *Manzo; Pirea di Piselli Spezzati, Chiodini e Crema all'Aglio .*
-

Pre-Dessert.

- *Gelato al Melone invernale, Crumble di Nocciola e Fiocchi di Sale.*
-

Dessert.

- *Crostatina di Pera, Gelato al Panettone e Cioccolato Valbrona 85%.*

Il menù comprende una degustazione di Sei tipologie di vini, da abbinarsi alle pietanze. Acqua e caffè.