

*CENONE DI CAPODANNO 2024/25*

*MENU'*

*Flute di Benvenuto spumante Metodo Classico Blanc de Noirs*

*ANTIPASTO MISTO*

*Tentacolo di Polpo rostito su schiacciata di patate allo zafferano*

*Sfogliatina con Tartare di Salmone e gocce di pistacchio*

*Flan di verdure con crema di Castelmagno*

*Rosa di Vitel Tonè*

*PRIMI*

*Risotto Carnaroli Riserva agli Scampi*

*Ravioli di Chianina fatti a mano con Crema di zucca e Guanciale Croccante*

*SECONDO A SCELTA*

*Filetto di Orata al cartoccio con Arancia e Melograno*

*Noce di Vitello Glassato al Miele e Castagne*

*(entrambi i secondi serviti con patate al forno)*

*LA TRADIZIONE VUOLE...*

*Cotechino con Lenticchie*

*DESSERT*

*La Nostra Pinolata con zabaione*

*A Mezzanotte Brindisi offerto da Noi*

*€85*

*(bevande escluse)*