

*Antipasti*

Tentacolo di Polpo leggermente affumicato agli Agrumi, Toast di Patate, maionese di Ceci  
Savarin di Polenta bramata con Baccalà pastellato in umido, frittella alle Alghe  
Veli di Vitello alle Erbe aromatiche e bagnetto Verde, mostarda di Zucca Bio  
Frollino salato Cream cheese e Salame nostrano al coltello, Cipolline di Tropea all'aceto di Lamponi

*Primi piatti*

Ravioli di pasta al Cacao 24%, Salmone norvegese, ricotta di Bufala, battuto di Pistacchi  
Canederli allo Speck, formaggio di Malga, burro versato e meringa di Parmigiano

*Secondo piatto* (a scelta tra)

Noce di Vitello CBT in salsa di Castagne, Prugne disidratate, Mele e Calvados Pays d'Auge  
Scottata di Gamberi e Calamari su spiedo in salsa Teriyaki, fondente di Piselli

Ratatouille di Verdure in panure aromatica

*Dessert*

Ciocolatino artigianale con cuore di Grana Padano Dop  
Charlotte ai frutti Rossi e polvere di Lamponi  
Panettone e Pandoro della tradizione

Caffè - Amaro Maosi

*Vini*

Vino in bottiglia selezionato dai nostri Sommelier (una bottiglia ogni 2 persone)  
minerale, coperto

---

**€ 95,00 / a persona**

*E dopo la mezzanotte si continua con...*

Cotechino e Lenticchie, Open Bar e Disco Dance

Disponibile anche Menù Bambini

*Cena ore: 20:30*

Prenotazione obbligatoria e scelta del piatto di terra o mare indicato.  
Si prega di segnalare eventuali intolleranze alimentari. Contatti, informazioni  
e prenotazioni: tel. 0373/250821 - e-mail: [info@ristorantenuovomaosi.it](mailto:info@ristorantenuovomaosi.it)

