

Menu di Capodanno

CENA CAPODANNO 2025 DJ SET & LIVE MUSIC

AL TAVOLO

Pancake al nero di seppia, panna acida, Spada fumè
Mini donut salato, cream cheese, Salmone norvegese
Crostino di pane biscottato alla crema di Peperone arrostito
Frittelle all'alga Wakame su spiedo

Riso invecchiato un anno "Acquerello" sfumato al Cremant Rosè,
Scampi e Mela verde Granny Smith, gocce di Lime

Scrigni di pasta fresca ripieni di Stracotto al Barolo Docg,
mantecati con Burro versato e Timo

Cialda di riso soffiata con tentacolo di Polpo alla plancia,
Ciliegi, terra di Olive taggiasche, origano in foglia
sbriciolata di Patate

• • •

DESSERT AL CUCCHIAIO

Parfait al Mascarpone, sablè ai Frutti rossi,
polvere di Lampone disidratato, riccioli di Cioccolato alla Fragola
Panettone e Pandoro della tradizione

A mezzanotte countdown con brindisi e bollicine per tutti

Cotechino con Lenticchie

• • •

Ad accompagnare:

Tarallini all'olio artigianali, Grissini al sesamo e classici
Filone rustico di grano duro, Focaccia classica fatta in casa

• • •

Dalla cantina:

Chardonnay Doc (1 bottiglia ogni due persone)
minerale, coperto, caffè

PREZZO € 95 / PER PERSONA

Per chi lo desidera dopo mezzanotte...
la serata si trasforma in una grande festa con DJ set,
musica per ballare e divertirsi, disco Dance, Drink e Cocktail Bar
(con il primo Cocktail verrà offerto un Gin Tonic in omaggio)

