

PRENOTAZIONE  
OBBLIGATORIA  
TEL. 0165 548510



# MENÙ FINE ANNO

CENONE 31 - 12 - 2025

## Aperitivo

Aperitivo di benvenuto con Prosecco Millesimato di Merotto e stuzzichini misti a buffet

## Antipasti

Spiedino di gamberi su insalatina, emulsione al basilico e pomodorini confit

Medaglione di cotechino su disco di sfoglia con purea di lenticchie e patate

Flan di zucca su fondata al Bleu d'Aoste e cialdina di polenta al timo

Tartare di manzo con coulis di frutti di bosco e granella di nocciole

## Primi

Paccheri gratinati ripieni di baccalà mantecato serviti sul suo latte  
con petali di cipolle rosse agrodolci

Sorbetto

Risotto con fondata di pecorino, zest di limone e guanciale

## Secondo

Accompagnato da patate rustiche, taccole e cavolo romanesco

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura e bardato con lardo d'Arnad su riduzione di  
porto rosso

## Dessert

Semisfera alla nocciola glassata al cacao su biscuit e crema inglese

## Bevande

Acqua

Favorita Langhe di Tintero (CN)

Morellino di Scansano di Terenzi (GR)

Caffè

Brindisi di Mezzanotte con Champagne Brut André et Michel di Drappier

**95 euro a persona**

In caso di intolleranze o allergie avvisare al momento della prenotazione