

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 fonduta 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 fonduta 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

