



MENU' FINE ANNO

31-12-2025

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
TEL.: 0165 548510

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 al limone e vodka

Risotto con fonduta di pecorino, zest di limone e guanciale

SECONDO

*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura e bardato con lardo d'Arnad
su riduzione di porto rosso
Accompagnato da patate rustiche, taccole e cavolo romanesco*

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

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE