

Cena di Capodanno

*Il 31 dicembre festeggia con noi il capodanno
ti aspettiamo alle ore 21.30*

Prosecco di Valdobbiadene con bruschette e olive ascolane

Antipasti

Pesce spada affumicato con crostini di pane e riccioli di burro

Gambero alla catalana

Involtino di bresaola e caprino

Crostini di polenta e funghi porcini

Primi piatti

Risotto con frutti di mare

Garganelli asparagi e gamberi al pachino

Secondi

Salmone in crosta di pasta sfoglia e patate

Medaglione di manzo ai funghi porcini

Sorbetto al limone

Dolce

Speciale dolce di Capodanno frutta secca, Caffè e digestivo

Alle due di notte cotechino e lenticchie

Ogni due persone è inclusa una bottiglia dell'enoteca e una bottiglia di vino spumante Pinot Bersano per il brindisi

Costo € 80 a persona tutto incluso