



MENU DEL CENONE DI CAPODANNO 2023
€70,00 A PERSONA

IL BIS DI ANTIPASTI

- I FIOCCHI DI JAMON SERRANO (PROSCIUTTO IBERICO) CON CROSTINI DI PANE ALLE NOCI E RICCIOLI DI BURRO DI MONTAGNA 1-3-4-7
- VOULEVAN DI PESCE SPADA* RIPIENO DI PISTACCHIO DI BRONTE E PUNTARELLE SCOTTATE 1-7-8

IL BIS DI PRIMI

- LE LASAGNETTE DI MARE CON CREMA D'ASTICE*, ORTICA CON BISQUE DI CROSTACEI 1-3-7-8-11-14
- IL RISOTTINO MANTECATO CON RAGU' DI CINGHIALE E TOCCHETTI DI PERE WILLIAMS 1-7-11

IL SECONDO

- IL TOURNEDOS DI MANZO CON RIDUZIONE DI PROSECCO DI VALDOBBIADENE, CROSTONI DI PAN BRIOCHE, PATATE NOVELLE AL FORNO E LEGGERA SPOLVERATA DI PECORINO ROMANO 1-3-7-14

IL DESSERT DI FINE ANNO

- IL CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO CON CREMA DI RICOTTA DI PECORA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 1-3-7-11-14

PER CONCLUDERE L' ANNO

- IL CLASSICO COTECHINO PORTA FORTUNA ACCOMPAGNATO DA SPUMANTE PER IL BRINDISI DI MEZZANOTTE 1-14

IL VINO

ROSSO: IL DOLCETTO D'ASTI 14
BIANCO: LO CHARDONNAY 14

ALLERGENI

- 1 GLUTINE -2 SOIA -3 UOVA -4 FRUTTA SECCA A GUSCIO -5 ARACHIDI
- 6 SESAMO -7 LATTE -8 PESCE -9 CROSTACEI -10 MOLLUSCHI -11 SEDANO
- 12 LUPINI -13 SENAPE -14 SOLFITI