

MENU CAPODANNO 2024

ANTIPASTI A SCELTA TRA:

Tartara di fassona con caviale nero,
cappero in fiore, maionese al tartufo
e cracker di riso.

Polpette di baccalà alla beccafico su salsa verde.

Tegamino di bietoline, funghi porcini
e la loro polvere, uovo poche
con riduzione di mosto cotto.

PRIMI A SCELTA TRA:

Pappardella solo giallo con ragu di cinghiale
mantecato al marzolino e agrumi.

Tortello ripieno di capesante e gamberi
su crema di datterino giallo,
polvere di pachino e basilico limone.

Risotto oro e tartufo di inverno.

SECONDI A SCELTA TRA:

Guancia di vitello brasata su crema di patate e pioppini trifolati.

Saltimbocca di branzino alla romana su cicoria arsa.

Scarola sempre verde su crema di cavolo viola,
polvere di olio di oliva extravergine, pomodorini canditi.

BUFFET DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE
COTECHINO E LENTICCHIE
DJ SET

BINOMIO

CUCINA E PIU

69
EURO