



MENÙ *Capodanno*

Antipasti

Mazzancolle leggermente Scottate, Giardiniera di Verdure
Croccanti e Olio al Basilico

Flan alla Zucca Violina con cuore fondente al pecorino
barricato e cremoso al tartufo nero

Primi

Cappellacci Ripieni all'Orata pomodoro in diverse
consistenze e salicornia

Girelle Grattinate ai Funghi Porcini, caprino su cremoso ai
broccoli e castagne

Secondi

Filetto di Ombrina arrostito su cremoso al Topinambur,
patate viola e spuma al Tartufo Nero

Lenticchie e Cotechino Artigianale

Dolce

Oveto Rocher al Mandarino, Cioccolato Bianco e
Mandorle

**Valore del menù pari a Euro 92.00 a persona
(coperto incluso) - Bevande Escluse**