



MENU' FINE ANNO
CENONE 31-12-2017

68 EURO A PERSONA TUTTO COMPRESO
MAX 100 PERSONE
INIZIO H.20.30

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
TEL.: 0165 548510

APERITIVO DI FINE 2017

BUFFET MISTO

CARTIZZE (MEROTTO)

ANTIPASTI

LA TERRINA DI POMODORO FRESCO SU SALSA DI MOZZARELLA DI BUFALA ALLA RUCOLA
LA CAPASANTA BARDATA AL LARDO D'ARNAD SU CREMA DI CECI E ROSMARINO
IL CARPACCIO DI MESSATA DI MANZO CON GELATINA ALLA MENTA
LA POLPETTA DI BACCALA' CON PANATURA THAI SU INSALATINA DI MISTICANZA ALLA SOIA

PRIMI

IL RISOTTINO ALLA ZUCCA E ROBIOLA CON SPECK CROCCANTE

SORBETTO

I RAVIOLONI DI CARNE CON SUGO D'ARROSTO E MIRTILLI

SECONDO

IL COTECHINO ACCOMPAGNATO DA UNA CIAMBELLA DI LENTICCHIE

DESSERT

LA BAVARESE AL MELOGRANO E FRUTTI ROSSI CON SPUMA DI LIMONCELLO E MENTA

BEVANDE

ACQUA

LANGHE ARNEIS (FAMIGLIA MORRONE)
CHIANTI COLLI FIORENTINI (TORRE A CONA)
CAFFE'
BRINDISI DI MEZZANOTTE CON CHAMPAGNE

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE