



**MENU' FINE ANNO**  
**CENONE 31-12-2019**

**MAX 100 PERSONE**

**68 EURO A PERSONA TUTTO COMPRESO**

**PRENOTAZIONE OOBBLIGATORIA**

**TEL.: 0165 548510**

**APERITIVO DI FINE 2019**

**BUFFET MISTO**

**CARTIZZE (MEROTTO)**

**ANTIPASTI**

IL CARPACCIO DI COTECHINO CON GELATINA AL PASSITO  
IL TOMINO MANTECATO SU CREMA DI ZUCCA E CIALDA CAMELLATA AL SESAMO  
IL RAVIOLO DI PANE CON RIPIENO CREMOSO ALLA PANCETTA  
L'INSALATINA CON PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE GLASSATO ALL'ACETO BALSAMICO

**PRIMI**

IL RISOTTINO VIOLA MANTECATO CON CREMA DI BARBABIETOLE,  
COULIS AL BLEU D'AOSTE E MANDORLE TOSTATE

**SORBETTO**

I PACCHERI RIPIENI DI BACCALA' MANTECATO SU VELLUTATA DI PATATE E PORRI

**SECONDO**

LO SPIEDINO DI QUAGLIA SU SEDANO RAPA LACCATO AL BURRO E CREMA DI PISELLI

**DESSERT**

LA BAVARESE DI LAMPONI SPECCHIATA SU BISCUIT SAVOJARDO ED IL SUO COULIS

**BEVANDE**

**ACQUA**

**TREBBIANO (La Valentina)**

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (La Valentina)**

**CAFFE'**

**BRINDISI DI MEZZANOTTE CON CHAMPAGNE**

***in caso di intolleranze o allergie avisare al momento della prenotazione  
ci preoccuperemo di garantire delle alternative***