

## Menu di Capodanno 2024 – 2025

### Assortimento di antipasti

Carpaccio di manzo con lamelle di pere e noci croccanti.

Fegato grasso d'oca arrostito con pan brioche biscottato.

Tentacolo di polpo su vellutata parmentier alla paprica,  
scalogno caramellato e polvere di olive nere.

Capasanta in bicchierino con lenticchie e gelatina di  
prezzemolo.



Risotto Carnaroli al Blauburgunder, mirtilli neri e  
castagne.



Tagliolini all'uovo fatti in casa ai crostacei.



Sorbetto



Tournedos di manzo al pepe rosa con funghi porcini  
grigliati e purè di zucca.



Tagliata di tonno confit con tartin di indivia belga e mele.



Buffet dei dolci

€ 150,00