



# MENÙ DEL 31 DICEMBRE

## ENTRÉE DI BENVENUTO CON APERITIVO

### ANTIPASTI



- **Mela verde allo zafferano** avvolta nello speck con miele di acacia
- **Millefoglie di cotechino e polenta al profumo di tartufo** con spolverata di ricotta al forno
- **Spiedino di polipo, patate e pomodorini** con dressing all'acciuga
- **Capesante gratinate alle mandorle**
- **Fagottino di carne salada di Bufala** con stracciatella e rucoletta selvatica

### BIS DI PRIMI

- **Ravioli al cappone con vellutata di carciofi** e straccetti croccanti di Crudo di Parma 18 mesi
- **Risotto 100% Carnaroli "Azienda Agricola Salera" alle bollicine con code di gambero, cubetti di zucca al balsamico** e croccante di Iodigiano

### SECONDI

- **Sella di vitello al forno** glassata alle erbe aromatiche con salsa ai porcini e tartufo
- **Patate al cartoccio allo speck e timo**
- **Timballo di erbe e cime di rapa**

### ALLO SCOCCARE DELLA MEZZANOTTE

- **Cotechino in crosta di pasta sfoglia e prosciutto di Praga con crema di lenticchie** servito con **Flûte di prosecco**

### DOLCE

- **Croccante alle mandorle, morbidezza di Bronte** e mousse all'acero e passion fruit

### BEVANDE

- Acqua
- Caffè

*Coperto incluso*



**€ 90**

**DA 2 A 12 ANNI €35**

con possibilità di alternativa di primo, secondo e dolce.

# per allergeni o intolleranze chiedi al nostro staff.