

# **MENU CENONE DI CAPODANNO**

## **BIS DI ANTIPASTI**

Carpaccio di carne salada e giardiniera

Rotolino di salmone affumicato con rucola fresca e crema di burrata

## **BIS DI PRIMI**

Quadrato di zucca con fonduta di grana e bresaola croccante

Calamarata napoletana con scampi, datterino e acciughe del mar Cantabrico al profumo di agrumi

## **SECONDO**

(a scelta)

Medaglione di fassona con spuma di carote al sapore di zenzero

Trancetto di Ricciola al papavero e salsa allo zafferano

## **DOLCE**

Semifreddo con ripieno di ricotta e pistacchio croccante

## **VINO**

(una bottiglia ogni 3 persone)

Falà - Falanghina del Sannio d.o.c. - Vigne Storte  
Roero Arneis Langhe d.o.c.g.- Baracco de Baracho

Albarossa Caesarus d.o.c. - Tenuta la Crosa  
Valpolicella Classico d.o.c. - Bottega

## **BRINDISI**

(una bottiglia ogni otto persone)

Gold - Prosecco Treviso Brut d.o.c. - Bottega

€ 95

