



# MENU CENONE DI CAPODANNO

## TAGLIERI DEI FORMAGGI

Bocconcini di mozzarella  
Nodini di bufala  
Forma di Grana Padano a scaglie  
Pecorino  
Re nero  
Marmellata chiara alla cannella e pepe bianco  
Miele di acacia e miele di castagno

## ANGOLO DEI SALUMI

Schiacciata romana  
Corallina  
Finocchiona  
Mortadella con pistacchi  
Coppa piacentina con gnocco fritto  
Prosciutto crudo di Parma  
Prosciutto di Praga  
Culatello

## IL PESCE

Alici marinate al lime  
Gamberetti in salsa rosa  
Insalata di polpo con patate e zenzero  
Salmone affumicato al taglio con burro  
e crostini tostati  
Pesce bianco alla catalana

## LE BRUSCHETTE

Con salsiccia olio Evo e timo  
Con crema di salmone  
Alle olive taggiasche  
Ai carciofi e mentuccia  
Con pomodoro basilico e origano

## LE VERDURE

Verdure miste al forno  
Melanzane alla parmigiana  
Bastoncini di verdure fresche con oli aromatizzati  
Olive marinate all'arancia e peperoncino  
Sottaceti & sott'olio  
Insalata russa

## LE FRITTATINE

Con erbette  
Alle patate e ginepro  
Al prosciutto  
Ovetti design

## IL CARTOCCIO DEI FRITTI

Mozzarelline impanate e fritte  
Verdure pastellate e dorate

## PRIMI PIATTI SERVITO

Lasagne al forno  
Crespelle vegetariane

## SECONDI PIATTI SERVITO

Tacchino al forno con patate al rosmarino  
Cima di vitello ripiena

## I DOLCI DI BENEDETTA

Tarletta di frolla con frutti di bosco e castagne  
Tiramisù con gocce di cioccolato  
Barattolino di cioccolato al peperoncino

## PANETTONE FAI DA TE

Panettone & Pandoro con:  
Crema inglese  
Panna  
Cioccolato al latte  
Cioccolato bianco  
Cioccolato fondente al rum  
Scaglie di cioccolato  
Nocciole  
Frutti di bosco

## VINI

"Frascati superiore" Castel de Paolis  
"Colle della Luna" Valcalepio 2010  
1 bottiglia di vino ogni 2 persone  
Brindisi con bollicine italiane  
"Monzio Compagnoni"  
Franciacorta Brut doc 2009

ADULTO 85,00 € • BAMBINI FINO A 12 ANNI 30,00 €

DOPO LA MEZZANOTTE: INGRESSO, DJ SET CON 1 DRINK 30,00 € PER PERSONA

New Year's Eve 2015