

CAPODANNO
2 0 2 5



Pinsa & Buoi

MENÙ

Entree di benvenuto:

“L'intrusa” Ostrica Gilardot
e cocktail di benvenuto

ANTIPASTI

I FREDDI

Tartare di Angus Beef U.S.A uovo “Parisi” croccante e cremoso di senape di Dijon al miele d'acacia

Carpaccio di chianina marinato agli agrumi di Sicilia, misticanza baby, olio sale e mousse all'arancia

Mini burger pane artigianale della casa “ pulled pork “ salsa bbq e fonduta Parmigiano reggiano

I CALDI

“Rocher” di carciofi colatura leggera di provola agerola, menta, puntarelle alla romana e limone candito

Fiore di zucca a modo nostro con maionese di acciughe del Cantabrico

PRIMI

Tortelli farciti di parmigiano reggiano, ragù bianco di black Angus e scaglie di tartufo nero pregiato

Paccheri artigianali trafilati al bronzo, Az Gentile Gragnano al Patanegra “5 Jotas”

/
guancia di patanegra pomodori datterini gialli, pachino rossi, cipolla ramata e croccante di Patanegra 5 Jotas

SECONDO

Guanciaie di fassona piemontese brasata al barbaresco con morbido di patate tortino di friarielli e patate novelle

DESSERT

Tortino di cioccolato fondente "Valhrona" cuore caldo al caramello salato con gelato alla vaniglia e granella croccante di arachidi

Dolcetti tipici

Panettone artigianale alle albicocche del Vesuvio

MEZZANOTTE

Cotechino di Parma e lenticchie castelluccio

GRAN CENONE | MUSICA LIVE | BRINDISI

115€

1 bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone