



# MENÚ CAPODANNO 2018

Calice di prosecco Valdobbiadene etichetta oro con frutti di bosco

Millefoglie di sfoglia croccante alla Claudio con petali di salmone scozzese selvaggio affumicato, insalatina di campo e gocce di aceto balsamico di Modena

Mantecato di riso carnaroli ai funghi porcini umbri, taleggio e franciacorta

Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo in salsa di ragù di carni bianche nobili profumate all'erbe dei castelli romani

Filetto di branzino di mare d'Anzio in crosta di patate di viterbesi e zucchinette romanesche servito con baby carotine al burro bretone e salvia

Pandoro del verone e il panettone classico di Milano accompagnati da salsa gianduia e crema inglese profumata alla vaniglia del Madagascar

Cotechino di Modena IGP e lenticchie di Castelluccio

