

MENU CAPODANNO 2018 (carne)

Antipasto

*Battuta di manzo, olive taggiasche, saba, salsa worchestershire, senape e
crema di carote*

Primi Piatti

*Crema di lenticchie tiepida aromatizzata al cardamomo con cotechino
Raviolini di burrata con salsa di datterini cipollotti freschi con
basilico*

Secondo Piatto

Tagliata di manzo ai funghi cardoncelli

Dolci

Dolci natalizi rivisitati dallo chef

A mezzanotte

Cotechino con lenticchie

Beverage

Acqua minerale - 1 bottiglia di vino x 4 persone - brindisi di mezzanotte