

CAPODANNO 2024

SALONE
delle
FONTANE

MUSIC
STORY
DINNER

MENÙ

ANTIPASTO

MILLEFOGLIE DI PATATE CON POLPO VERACE
E PESTO DI OLIVE VERDI

I PRIMI

STRANGOZZI AL PESTO DI RUCOLA E LIME
CON SCAMPI E MANDORLE SFILETTATE

RISOTTINO MANTECATO AL RADICCHIO TREVISANO,
PROVOLA AFFUMICATA E TARTUFO DI NORCIA

IL SECONDO

GUANCIA DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON BACCHE DI SENAPE E PORRO CROCCANTE
PATATE AL PROFUMO DI CURRY E PAPRIKA DOLCE

DALLA SICILIA

MINI CANNOLINI SICILIANI FAI DA TE
CON SAC A POCHE DI RICOTTA
E GRANELLA DI PISTACCHIO

VINI

CASTORE BELLONE
CINCINNATO
BIANCO

POLLUCE NERO
BUONO CINCINNATO
ROSSO