



Capodanno 2026

Menù di Carne

Antipasti

Polenta al Tartufo e Funghi

Girello di Manzo marinato al Ginepro su cialda di pane integrale, Frutti rossi e Fiore del Cappero

Cascioncino ripieno di Erbette di campo e Pecorino

Biscotto salato di Tartare di Fassona su Crema di Toma Piemontese

Primi

Raviolaccio ripieno di Pere con Mousse di Mascarpone e Noci
Gnocchi fatti in casa con Ragù d'Anatra

Secondi

Tagliata di Manzo al Sale di Cervia su letto di Carciofi, lamelle di Parmiggiano 24 mesi ed essenza di Balsamico

Cotechino della tradizione con Lenticchie di Castelluccio

Dolce

Dessert per augurarvi Buon Anno

€ 75,00

bevande incluse
vini selezionati della nostra cantina
musica dal vivo con il duo Vanilla





Capodanno 2026

Menù di Pesce

Antipasti

Polenta al Tartufo e Funghi

Bigné salato con Mousse di Ricotta ed Erbette e lamelle di Salmone

Filetto di Tonno in Crosta di Noci e Pistacchio su lettino di Rucola e Salsa alla Soia

Crocchette di Baccalà mantecato su Crema di Patate

Primi

Spaghettone fresco alla Carbonara di Mare

Passatello con Vongole veraci e Tartufo

Secondi

Filetto di Orata al forno con Dadolata di Patate e Pomodorini pallino su Misticanza del contadino e spiedino di Calamari e Gamberi

Cotechino della tradizione con Lenticchie di Castelluccio

Dolce

Dessert per augurarvi Buon Anno

€ 85,00

bevande incluse
vini selezionati della nostra cantina
musica dal vivo con il duo Vanilla

