



# *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 Capperro

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

