



Menù Capodanno 2018/2019

Salmone leggermente affumicato in casa con riso all'orientale, alghe, agrumi e germogli di freschi

Crocchetta di baccalà e gamberi rossi, friarielli e zuppa di patate alla brace

Fregola sarda risottata nel brodetto di astice aromatizzato al limone interdonato

Pappardelle di farina integrale al fine ragù di selvaggina alla grappa e funghi secchi

Tournedos di filetto di manzo, salsa perigourdine al tartufo nero e Porto invecchiato

Patate alle mandorle

Bocconcini di rana pescatrice su polenta di ceci, carciofo arrosto e bagna cauda leggera

Mousse agli amaretti di Guarcino, cioccolato Opalys Valrhona e lamponi

Classico cotechino con lenticchie