



# CAPODANNO 2019



## MENU CARNE

Cocktail di benvenuto

Benvenuto dello chef

Insalatina di puntarelle e melograno con stracciatella di burrata

Carpaccio di angus con insalatina di carciofi, songino e pecorino romano DOP

Tortelli di stracotto in salsa di funghi galletti e parmigiano

Filetto di manzo danese lardellato con purè di patate al tartufo

Semifreddo al torroncino con crumble al cacao amaro e gelée al lampone

Panettone e Pandoro

## MENU PESCE

Cocktail di benvenuto

Benvenuto dello chef

Tartare di salmone e aneto in salsa guacamole

Roast beef di tonno con insalatina di puntarelle, stracciatella di burrata e melograno

Riso venere mantecato con frutti di mare e salicornia

Filetto di branzino al cartoccio con patate, pomodorini confit e polvere di olive nere

Semifreddo al torroncino con crumble al cacao amaro e gelée al lampone

Panettone e Pandoro

A MEZZANOTTE  
COTECHINO E LENTICCHIE

# 50€

MENU A SCELTA  
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI • BEVANDE ESCLUSE



## MENU BIMBI

**25€**  
BEVANDE ESCLUSE

Cocktail analcolico di benvenuto

Primo a scelta

Ravioli ricotta e spinaci in salsa pomodoro - Lasagna al ragù

Secondo a scelta

Polpette al sugo - Cotoletta di pollo panata e patate fritte

Tiramisù all'orzo

