

# **CENONE DI CAPODANNO**

*Aperitivo di benvenuto con focaccia calda della casa*

*Carpaccio di polpo con rucola selvatica*

*Tartare di tonno con burrata e pomodorini confit*

*Insalata di seppia alla Catalana*

*Rose di bresaola valtellinese con petali di Grana*

*Affettato di Bologna al pistacchio*

*Crostini con caprino allo zafferano e cipolla caramellata*

*Sfogliatelle con cime di rapa e scamorza*

*Triangoli di pesce spada con gamberi e pomodorini*

*Risotto ai mirtilli e porcini con fiocchi di Casera*

*Filetto di orata e spiedino di gamberi grigliati con misto dell'orto*

*Sorbettino Bellini*

*Controfiletto di Scottona con riduzione di Barolo e patate dorate*

*Delizia al caramello con granella di nocciole*

*Lenticchie e cotechino come da tradizione*

*Acqua, caffè e liquori amalfitani della casa inclusi*

*Ogni due menù una bottiglia di vino selezionato dalla nostra cantina a scelta tra bianco Chardonnay e rosso Cabernet Sauvignon Forcola IGT cantina La Salute Veneto*

*La serata sarà allietata da musica live*

**€ 58**

