

Veglione di Capodanno 2019

Ostriche "fin da claire" & Franciacorta

Rollè di Salmone con crème fraiche, Pistacchi e Aneto

Risotto allo Champagne e Moscardini

*Ravioli ripieni di Cernia e Limone
al ragù di Crostacei*

*Branzino al Bergamotto
con crema di Rape rosse e julienne di Verdure*

Sorbetto al Melograno

*Tacchinella ripiena di Castagne alla Mantovana
servita con Patate novelle*

Flan al Pistacchio e Cioccolato bianco

Cotechino & lenticchie

Mini pasticceria assortita dello Chef

Chardonnay Colterenzio (Alto Adige)

195 euro p.p.