

Menù di Capodanno

Antipasti

Tartare di Tonno Rosso con Crema di Fassone Piemontese
Tortino di Sogliola e Gambero Rosso di Sicilia in Salsa di Curry
Battuta di Fassone al Profumo di Tartufo e Castelmagno D.O.P

Primi

Fagottino di Funghi Porcini con Fonduta di Fontina D.O.P
Maltagliati con Crema di Trombetta e Dadolata di Pescatrice di Sicilia
Sorbetto al Limone

Secondi

Rosa di Branzino al Forno con Misticanza
Medaglione di Sanato al Melograno su Dischetto di Polenta

Dessert

Parfait di Marron Glacé con Colatura di Cioccolato Bianco e Pandoro

Vini in abbinamento

Dolcetto D'Alba Dogliani
Roero Arneis
Prosecco di Valdobbiadene Brut
Moscato D'Asti

€ 75,00