



Menù

capodanno

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI
di un RISOTTO da CHEF

capodanno

Antipasto

Tagliere Bio di salumi e formaggi Dop
con giardiniera di verdure, miele d'Acacia, noci e frutta di stagione

*Portata principale**

Risotto al crauto viola con fettine di
Cotechino Dop e lenticchie rosse Bio

Dessert

Panettone artigianale Bio con coulis al cioccolato

Bevande incluse

Acqua naturale o frizzante in bottiglia da 0,75ml

Caffè espresso Bio

Prezzo per il Menù di capodanno: 39,00€ a persona

**È possibile l'acquisto della sola portata principale al prezzo di 20,00€ a persona*

New Year

Starter

Organic plate of selected cold cuts and cheeses Pdo with pickled vegetables, Acacia honey, walnuts and seasonal fruit

*Main course**

Risotto with purple sauerkraut, slices of Cotechino Pdo and organic red lentils

Dessert

Organic artisan Panettone with chocolate coulis

Drinks Included

0,75ml Bottle of Still or Sparkling water

Organic Espresso

Price of the New Year Menù: 39,00€ per person

**Main course only 20,00€ per person*