



Accompagnati dalle note della nostra musica Evergreen

Menù Capodanno 2020 - 2021



Aperitivo di benvenuto con Champagne, cocktail e bocconcini caldi dello Chef



*Gran piatto di antipasto con piccola tartare di manzo e fiori di capperi,
Petalì di fiocco di Cremona e julienne di pecorino dolce e granella di pistacchi,
Insalatina di seppia con lime finocchietto su crema di patate al prezzemolo,
Burratina mignon su crostino in bagna di pomodoro e basilico all'olio extravergine*



*Risotto delicato con gamberi fiori di zuccina e Pratomagno,
Tagliolini in salmì di coniglio al Lugana in cialda di parmigiano*



*Tagliata di controfiletto di Fassona agli aromi dell'orto con medaglioni di patata e cime di
erbette al parmigiano*



Coppa di gelato alla crema con uvetta cilena e amaretti in briciole al Grand Marnier



Buffet del Buon Augurio con cotechino, lenticchie, uva e pandoro di Verona alle creme

*Valpolicella classico "Le Marognole"
Bianco di Custoza "Enoteca Pavoni"
Prosecco superiore di Valdobbiene "Rebuli"*

Euro 90,00 per persona

