

Menù di Carne Capodanno 2019

Entrè di Benvenuto

Bruschettina con patè di olive e pomodoro confit

Antipasto

Spuma di zucca e mandorle con crostino di pane

Cervo marinato con pere e noci su pane nero e burro al ginepro

Tartare di manzo dello Chef

Primo piatto

Risotto Carnaroli con carciofi e Monte Veronese

Secondo Piatto

*Piccolo Tournedos di manzo con tartufo della Valtenesi, zucca
e spuma di patate viola*

Dessert

Tortino Foresta nera al crumble al cocco e crema di mandarino

Con il brindisi di mezzanotte serviremo panettone, pandoro e mandarini.

A seguire cotecchino con lenticchie

Acqua e caffè € 75,00 a persona

Menù bambino

*Assortimento di salumi, pasta al pomodoro o lasagna alla Bolognese, arrosto di
tacchino con patate al forno, Tortino Foresta nera al crumble al cocco e crema
di mandarino.*

Acqua e bibita € 32,00 a bambino