



Capodanno #Cenone

Aspettando il menù.....

Aperitivo all' arancia rossa & bollicine alla pesca

Ostriche gratinate & grissini agli affumicati di mare

Cominciamo.....entrè

Parmentiere del pescatore

Antipasto.....

tartare di tonno pinna gialla & pistacchi

polipo al miele e noci su polenta bianca

Serviamo i "2" primi

Fischiotti artigianali con gamberi piselli e scorza d'arancio

risotto carnaroli cotto in forno con persico del lago e crema di zucca

concludiamo con i secondi e calice di mezzo

Salmone norvegese con mele ranetta

Sformato di patata al melograno

Cozze & verza

e ora la dolce fineil tiramisù al torrone di cremona

Durante la serata.... panettone e pandoro , Spiedini di frutta

zampone con lenticchie alla tradizione

Acqua e caffè compresi €50

..... Vini ,bevande varie e alcolici esclusi

*Il Menù baby max 9 anni
affettati all'italiana, maccheroncini al ragù,
arrosto con patatine ,gelato € 30*

INFO & PRENOTAZIONI 3482857678