

Menù di Capodanno 2011

A partire dalle ore 21 aperitivo, la cena comincia alle ore 21.30

Prezzo 60 € per persona (iva 8% inclusa)

APERITIVO DI BENVENUTO

PIATTO DI ANTIPASTINI

GAMBERONI AL FORNO IN ABBRACCIO DI PANCETTA

CARAMELLE DI FOIE E CREMA DI FICHI CON RIDUZIONE DI BALSAMICO DI MODENA

INSALATINA TIEPIDA

TORTELLI DI CROSTACEI CON SALSA DI VONGOLE E POMODORO FRESCO

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA CON SALSA DI FUNGHI SU LETTO DI POLENTA

CODA DI ROSPO AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE

MUFFIN AL CIOCCOLATO CON GELATO DI MASCARPONE

COPPA DI PROSECCO - TORRONE - CAFFÉ - LIMONCELLO - UVA DELLA FORTUNA

CANTINA:

- VINO BIANCO: **VERDICCHIO DI MATELICA DOCG** - CANTINA COLLESTEFANO
- VINO ROSSO: **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG** - CANTINA GODIOLO
- BOLLICINE: **PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG** EXTRA BRUT MILLESIMATO - "BEPIN DE ETO"

Condizioni:

- Non si accettano riserve per posta elettronica
- Per confermare la riserva si depositerà il 50% dell'importo
