

---

## Menù di Capodanno 2020

---

### ENTRÈE DI BENVENUTO

Cubo di cotechino con mousse di lenticchie

### ANTIPASTI

Carne cruda con uovo di quaglia

Insalata Russa

Vitello Tonnato

Baccalà mantecato su cialda di polenta

Sarde alla beccafico

Caponata di pesce spada

### PRIMI PIATTI

Raviolone di Valgrana su fondo di carciofi,  
polvere di limone e pepe nero

Risotto alla verza viola, con carpaccio di gamberi  
e pèrlage di aceto balsamico

### SECONDO PIATTO

Guancia al Barolo con patate al forno e carote

(alternativa VEG: Parmigiana di melanzane accompagnata da  
mozzarella di Bufala piemontese con purè di lenticchie)

### DESSERT

Savoardi con zabaione al Moscato d'Asti

Crumble di Panettone con pere, cannella e cioccolato fondente

### BRINDISI DI MEZZANOTTE

Calice di Prosecco Millesimato di Valdobbiadene



### CAFFÈ e AMARO

**PANE, ACQUA e COPERTO inclusi nel prezzo**

---

**PREZZO A PERSONA 70€**

esclusi vini

**È GRADITA LA PRENOTAZIONE, FINO AD ESAURIMENTO POSTI**  
**011-43.655.62**