

## Aperitivo composto da:

Salmone marinato

Carpaccio di tonno mediterraneo

Ostriche bretoni in cruditè

Prosciutto crudo San Daniele "Prolongo" al coltello

Degustazione di formaggi italiani e Francesi

Spiedino di gambero

Canestrelli e salsa champagne

Frittella di erbe aromatiche

Pizza Napoletana in pala

Olive ascolana

Sfoglie farcite

Panzarotti ripieni di ricotta

Caldi soufflé

Manzo, lamponi e rucola

Bignè di parmigiano

Focaccia e lardo

Cubo di vitello, salsa tonnata e polvere di cipolla bruciata

Metodo classico durello Leon -Masari-

## Al tavolo composto da:

Mini cornocopia di baccalà mantecato e carciofi fondenti Risotto cotto in essenza di triglia, il suo filetto alla brace e limone in purezza

Rivana - Zonta-

Cappelletto al ferro della tradizione natalizia, nel suo brodo di cappone

Vitello "Alla Pergola" in dolce cottura, su erbe del nostro orto e patate glassate

Montepulciano Chronicon - Zaccagnini-

Semifreddo al croccantino, cioccolato "Valrhona" e profumo di arancia

Moscato vigna vecchia -Fiamberti-

Panettone artigianale

## Aperitivo in piedi composto da:

Sasso di formaggio Spugna di rucola, cremoso di stracchino e polvere patata arrosto Baccalà mantecato Crackers di nocciola e maialino Ostriche bretoni

> Sashimi di Tonno in cruditè Battuta di manzo, tartufo e tuorlo marinato

e molto altro ancora

Champagne Dosage zero -Couche-

## Al tavolo composto da:

Storione e zuppa di vongole Castagnaccio, quaglia e ricotta E' un risotto al nero di seppia?

Chablis -Pattes Loups-

Ravioli fondenti, carpaccio di anatra affumicata e cipolla tostata Filetto di manzo selezione Fattoria ai Capitani, cremoso di zucca e broccolo fiolaro

Peaoche -LisaDalMaso-

Oro in bocca Semifreddo all'ananas, spuma di cioccolato bianco e liquirizia Dama Bianca - Menti-

Il nostro cotechino e lenticchie della tradizione

Il tutto con la nostra pregiata selezione di vini in abbinamento la serata sara allietata dal duo Batuka: la giusta animazione per ogni occasione, un mix di musica a 360°, ballo, canto e giochi musicali per tutti i gusti.

Prezzo a persona 110€

Prezzo a persona 60,00€ bambini fino 8 anni 25,00€