

# Gran cenone di Capodanno 2017

31 Dicembre 2017 ore 20.00

## L'aperitivo servito e antipasti serviti a buffet:

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 crudità, battuta di manzo tartufo e tuorlo marinato e molto altro ancora

*vino abbinato: Champagne dosage zero Couche*

## La cena servita al tavolo :

Storione, caviale Calvisius e zuppa di vongole  
Castagnaccio, quaglia e ricotta

\*\*\*\*\*

E' come un risotto al nero di seppia?

*vino abbinato: Chablis Pattes Loup*

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

*vino abbinato: Peaoche LisaDalMaso*

Oro in bocca

Semifreddo all'ananas, spuma di cioccolato bianco e liquirizia

*vino abbinato: Dama Bianca Menti*

Caffè, degustazione di piccola pasticceria e panettone artigianale

ore 01.00 Il nostro cotechino e lenticchie della tradizione  
Uva; datteri glassati, torrone e amaretti alle noci

La serata sarà allietata dal duo Batuka : la giusta animazione per ogni occasione, un mix di musica a 360°, balli, canti per tutti i gusti.

Prezzo a persona 110€