RISTORANTE
ALLA PERGOLA
DA PIERO

CAPODANNO 2020

Principi

Antipasti di terra e mare serviti a finger food, calde golosità della casa, ostriche, crudità di mare e la nostra tartare preparata in bella vista

Champagne Brut cuvée reserve grand cru - Vesselle

Al tavolo

Calamaro a.o.p.

“Riso” di rapa, caprino e olive

Mip collection - Domanine des Diables - Cote de Provence

Foie gras, pan brioche e passito

Casumsei di zucca e mostarda

Cuvée Lilly Alsace Grand Cru 'Frankstein' 2017

Cervo e gambero rosso

Nardo - Doline

Ananas e cocco

“Tartufo”

Brina Rosè - Saccoletto - Vendemmia tardiva di uve rosse aromatiche

Dopo cena da mezzanotte in poi

Brindisi al nuovo anno con Franciacorta Brut

Musica e dj set

Dalle ore 01:00

Frutta fresca a secca con cascata di cioccolato, selezione di formaggi con marmellate, mieli e mostarde, fumata del sigaro accompagnata da cioccolato e distillati

Cenone (cena e dopo cena) 110 €

Cena (fino a mezzanotte) 90 €

I piatti e i vini possono subire variazioni

www.allapergolaristorante.it | 0445 884013