

Menù Capodanno

ANTIPASTI

Degustazione mista di formaggi freschi e di media stagionatura del Caseificio S. Anna e salumi selezionati dalla Lombardia

Bocconcini di tartare di Manzo battuta a coltello con mayonese alla senape antica

Medaglione di cotechino con lenticchie e pancetta

Salmone marinato alla barbabietola, pan brioche alle nocciole e burro aromatizzato all'arancia

PRIMI

Risotto cacio e pepe di Sichuan con riduzione di melagrana

Ravioli ripieni di Ossobuco, con la loro salsa profumata allo zafferano e limone grattugiato

SECONDO

Filetto di maiale pancettato, servito con salsa al gorgonzola e castagne

DESSERT

Gelato S. Anna al marron glacé

Panettone artigianale caramellato con crema di mascarpone profumato alla Vecchia Romagna

Vino Rosso: Buttafuoco Az. Agricola Monterucco

Vino Bianco: Riesling dell'Oltre Po' Pavese

Moscato Az. Agricola Monterucco e Spumante

Caffè e biscottini della casa

90.00€ Adulti - 50.00€ Bambini (5-10 anni)

In fase di conferma chiediamo il versamento di un acconto pari a 30€ a persona
Accettiamo prenotazioni fino ad un massimo di 2 bambini per tavolo

