



Cena di Capodanno 2025



La nostra Amuse Bouche con Prosecco Bio

ANTIPASTI

Passeggiata nel Bosco

Terrina di giovani carote, peperoni, verdure, funghi shiitake, porro e sedano, insalata di frutti e gemogli con citronette al lampone

Sapori di Francia

Delicata zuppa di cipolla con crostini di pane integrale con semi, cremoso formaggio Emmenthal e sfera di cipolla caramellata

PRIMO

Touch of Gold

Sfoglia di zucca ripiena della sua crema e parmigiano su crumble di amaretto, scaglie di pera dolce in forte e morbida salsa di parmigiano

SECONDO

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico

PREDESSERT

DOLCE

Alaska

Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia

PER CONCLUDERE

Un calice di Champagne e Lenticchie biologiche

€ 450,00 a persona
(Acqua e caffè inclusi)

