

MENU CAPODANNO



ANTIPASTI

Passeggiata nel Bosco

Terrina di giovani carote, peperoni, verdure, funghi shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con citronette al lampone

Fratello Sole

Delicata crema di zucca butternut con spuma di gorgonzola, contrasto di aceto balsamico e olio profumato alla menta

PRIMO

Il Paradiso di Dante

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di Parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di Parmigiano

SECONDO

La Dolce Vita

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

DOLCE

Profiteroles

Tradizionali Profiteroles farcite di crema Chantilly, glassate al cioccolato, con gelato alla vaniglia

PER CONCLUDERE

Un calice di Champagne e Lenticchie biologiche



€ 550,00 a persona
(Acqua e caffè inclusi)

