

# GRAN CENONE *di Capodanno*

MARTEDÌ 31 DICEMBRE 2024

ORE 20:30

## COCKTAIL DI BENVENUTO

con deliziosi stuzzichini dello Chef  
accompagnato da Prosecco di Valdobbiadene

Pagnottella di sfoglia con spuma di caprino alla menta e ventresca di tonno,  
fiore del capperò e mazzancolla flambè

Veli di culaccia mantovana con stracciatella pugliese  
e focaccia al rosmarino

Lasagnetta con zucca siciliana,  
stacchino e crumble di salsiccia

Fregola sarda con frutti di mare alla gallurese

Filetto di Black Angus irlandese in crosta di sale rosa dell'Himalaya  
con mousse di patate fumè allo zafferano e salsa demi-glace

Cupolina di Sacher su crema inglese al Grand Marnier



## *Brindisi di mezzanotte*

con spumante Millesimato Blanc De Blancs,  
cotechino e lenticchie



Vini selezionati della nostra cantina, acqua e caffè inclusi