

# Cenone di Capodanno

## **Antipasto:**

*Tartar di ricciola e puntarelle*

*Roast beef e insalata di Champignon*

## **Primi:**

*Risotto crema di sedano rapa e cape sante*

*Fusillone crema di cavolfiore e tartufo*

## **Secondi:**

*Guancia di manzo al cacao e polenta*

*Cotechino e lenticchie*

## **Dolce:**

*Cremoso al cioccolato con gelée di frutti di  
bosco e frolla al cacao*

## **Caffè**

## **Bevande:**

*Acqua*

*Vino rosso: Dogliani terra,*

*Cantina clavesana*

*Vino bianco: Blanquette de limoux,*

*Cantina Vergnes*

*Costaripa Brut metodo classico,*

*Cantina Mattia Vezzola*

**90€**

*È consigliata la prenotazione*



# Pranzo di Natale 2025

## **Antipasto:**

*Insalatina di polpo e patate*

*Roast beef e insalata di carciofi*

## **Primi:**

*Risotto crema di porro e gambero viola*

*Fusillone crema di castagne e porcini*

## **Secondi:**

*Quaglia con patata al sale e fondo bruno*

## **Dolce:**

*Semifreddo al torroncino accompagnato con  
panettone e crema al gianduia*

## **Caffè**

*Amaro sottobosco del dott. Venturelli*

## **Bevande:**

*Acqua*

*Vino bianco Prosecco millesimato,*

*Cantina Sant'Orsola*

*Vino rosso Cultivar delle volte,*

*Cantina Bignotti*

**€45**

*È consigliata la prenotazione*

*Menù  
bambini*

*Antipasto*

*Primo*

*Secondo*

*Dolce*

**€20**

