

Menù Capodanno 2020

Aperitivo della casa

Antipasti

Terrina di gamberi rossi sul gazpacho e le sue guarnizioni
Red prawn terrine on the gazpacho and its trimmings

Petto d'oca con pan brioche, pure di mela Annurca e crescione colorato
Goose breast with brioche bread, pure Annurca apple and colorful watercress

Primi piatti

Risotto con astice blu, coriandolo e puntina di uova di lompo rosso
Risotto with blue lobster, coriander and red lumpfish roe

Ravioloni di ricotta e spinaci con battuta d'anatra e funghi porcini
Ricotta and spinach ravioli with duck and porcini mushrooms

Sorbetto alla mela verde

Secondi piatti

Treccia di branzino e salmone con crema di peperoni, lampascione, patate e nocciola
Sea bass and salmon braid with peppers cream, lampascione, potatoes and hazelnut

Filetto di chianina alla Wellington con patate, nocciola e tortino di carote
Wellington Chianina fillet with potatoes, hazelnuts and carrot cake

Dolce

Pandoro servito con crema all'uovo

Prezzo per persona € 110,00

E gradita la prenotazione

041 5239577

info@cantinonistorico.it