



MENU DI CAPODANNO

Entrée accompagnamento con calice di champagne.

ANTIPASTI

Carpaccio black angus affumicato con tartufo fonduta di parmigiano pomodoro giallo semi dry
sushi di Carne con avocado Philadelphia mango e pasta cadaifi e salsa teriyaki

PRIMO

RAVIOLI di Zucca e Parmigiano con crema di burro di malga e salvia e ricotta affumicata.

SECONDO

wagyu japan A5 beef con purea di patate dolci con carote viola asparagi e fondo bruno.

DOLCE

pandoro con crema di mascarpone e frutti di bosco .

La prenotazione alle 20.00.

Menù 140 euro a persona. Menu composto da: Entrée e calice Franciacorta 2 antipasti 1 primo 1 secondo con contorno coperto acqua dolce. Bibite e vino esclusi.

