



*Il Menù di Capodanno 2018*  
*“I Sapori della Terra”*

*la Spuma di Patate e Foie gras*  
*Le Ganassette di Vitello in nuvola tonnata*  
*Il Prosciutto d’Oca fumé ai Pistacchi*  
*e giardinetto delle Grave*  
*La Tartare di Manzo bio al sale Maldon,*  
*Uova di Quaglia e Tartufo bianco*  
*Il Tonno di Coniglio in vaso*

☆

*Il Risottino Carnaroli “Acquerello”*  
*al Barbaresco, Pastin, Radicchio e polvere di Castagna*

*I Tagliolini freschi al ragout di Fassona brasata*  
*e profumi di bosco*

☆

*Il Glacee all’azoto, Champagne,*  
*Limone e Zenzero al Caviale*

☆

*Il Filetto di Sorana con Scaloppa di Foie gras,*  
*Sauté di erbetto e salsa al Merlot*

*L’Anatra all’Arancia glassata al Miele*  
*e Arance caramellate*

*La Charlotte creole con semifreddo alla Vaniglia,*  
*Nocciola cuore e fuso di Cioccolata calda*

☆

*il Caffè*

*Alla mezzanotte*  
*Lenticchie e Cotechino del buon augurio*

*vini inclusi:*  
*Prosecco, Vino rosso, Vino bianco fermo*

*-Musica dal vivo con ballo-*

***Euro 100,00 a persona***