

Capodanno

2021



**Nell'attesa dell'inizio Cena - verrà servito al Tavolo una
Amuse Bouche a tutti gli Ospiti**

Millefoglie di Patate con Mostarda di Cremona e Senape di Dijone

Petto d'Oca Affumicato con Carciofini e Parmigiano 36 Mesi

Risotto Acquerello con Funghi Porcini e Formaggio di Capra

**Raviolo con Farcia alla Burrata con Guancialetto Croccante e
Pomodoro Confit**

**Gran Pezzo di Manzo – Selezione Chianina - con
Fagioli Cannellini e Patate al Forno**

**Assaggio di Cotechino della Macelleria Falaschi con
Lenticchie e Salsa Verde (per gli Auguri)**

Trouffon al Cioccolato con Crema Inglese

Assaggio di:

**Panettone con Crema Chantilly Artigianale e Calice di Spumante
per il Brindisi di Mezzanotte**

Prezzo per persona € 75 – Bevande Escluse

New Year's Eve 2021



Awaiting the beginning Dinner - will be served at Table One
Amuse Bouche to all Guests

Potato Millefeuille, Cremona Mustard and Dijone Sause

Goose Breast with Artichokes and Parmesan Cheese

Risotto with Porcini Mushrooms and Goat Cheese

Ravioli Pasta stuffed with Butter,
Tomatoes Cream and Crispy Bacon

Great Piece of Beef with
"Cannellini" Beans and Roasted Potatoes

Taste of traditional Italian Pork sausage Cotechino of Butcher's
Falaschi
with Lentils and Green sauce (New Year's Eve celebrations)

Chocolate Cake with Traditional Cream

Traditional buttery Christmas bread-like Panettone
with Chantilly Cream with Flute of Prosecco to Toast the New Year

Price per Person €75 Beverage Not Included