



Menù Capodanno

31 Dicembre 2019

Aperitivo di benvenuto

Aperitivo di benvenuto con bollicine Brut Porta Monticano

accompagnato da

Velo di seppia su gambero e broccoli

Passata di topinambur con pecorino stagionato e cioccolato amaro

Antipasti

Uovo poché con gobbi al burro di nocciola

Tortino di sfoglia alla fonduta di pecorino delle Crete Senesi

Primi piatti

Raviolo alle tre carni con sugo d'arrosto

Risotto allo zafferano e ragù di funghi

Portata principale

Stinco di manzo cotto per 24 ore a bassa temperatura con purea di patate

Cotechino su passata di lenticchie

Pre-Dessert

..... sorpresa!!

Dessert

Tortino di ricotta agli agrumi e panettone tostato

Bigné alla crema

Il menù include

Vino bianco della casa, vino rosso della casa, acqua, spumante e caffè

Prezzo Euro 70,00 a persona - prenotazione obbligatoria

Menù semplificato per bambini Euro 20,00 (pasta al pomodoro, cotoletta e patatine fritte)