





Menu
SAN SILVESTRO

Grand buffet tradizionale di aperitivo con finger food del nostro chef
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI 2019

Risotto acquerello mantecato alla crema di cavolo nero, fonduta di parmigiano e petali di mandorle con gocce di aceto balsamico DOP
ROSSO DI MONTALCINO SASSO DI SOLE 2022



Tortelli di pasta all'uovo ripieni di zucca gialla su letto di ragù di capriolo, olio al rosmarino e scaglie di pecorino alle erbe
ROSSO DI MONTALCINO SASSO DI SOLE 2022

Filetto di manzo alla Rossini con patate saporite arrosto e spinaci saltati al burro e peperoncino
POGGIO A'FRATI CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Torroncino al cioccolato, crema al mascarpone con glassa al melagrano e meringa all'italiana accompagnato da
CHAMPAGNE

€145





Menu
SAN SILVESTRO

Welcome drink non-alcoolico cocktail e grand buffet tradizionale di aperitivo con finger food del nostro chef

Tagliolini freschi al ragù

Milanese con patate fritte

Torroncino al cioccolato crema al mascarpone con glassa al melagrana e meringa all'italiana

ACQUA E SOFT DRINK

€60

