

LA PREMIERE

Capodanno 2019

Antipasti

Petali di culatello di Zibello

Burratina salentina su crema di porcini e tartufo nero di Acqualagna

Bon bon di pasta fillo con broccolo romanesco e guanciale su fonduta di cacio e pepe

Primi piatti

Trofiette acqua e farina con guazzetto di calamari, gallinella di mare, pomodorini datterini e pistacchi di Bronte

Millefoglie croccante con ragù di cinta senese, pomodorini canditi e pesto leggero alla genovese

Secondo piatto

Filetto di cinta senese lardellato con mele annurche e timo
Sformatino di scarola strascicata e olive taggiasche

Assortimento di dolci natalizi

Pandoro, panettone e selezione di torroni artigianali

La tradizione

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Dalla cantina

Falanghina - Chianti

Acque minerali

Prosecco per brindisi finale

Cena Servita
100 €
a persona