

*Menu*

---

**CAPODANNO • 2019**

---

**ANTIPASTI**

*Burrata di Ceglie con salmone affumicato scozzese su letto di misticanza invernale.  
Battuta di manzo piemontese alla spuma di pecorino toscano aromatizzato al pepe nero.  
Zeppole vegane alle erbe ed alghe con maionese di erba salvia.*

**PRIMI • PIATTI**

*Crespelle di ricotta vaccina e spinacino fresco al burro chiarificato e crema di parmigiano.  
Lasagnetta al ragù bianco con scamorza affumicata filante.*

**SECONDO • PIATTO**

*Arrosto di Angus argentino cotto al sale aromatizzato alle erbe di Provenza con  
patate al forno ed il suo fondo bruno d'accompagnamento.*

**DESSERT e SPUMANTE**

*Panettone e Pandoro tradizionali alle creme e scaglie di cioccolato fondente  
Spumante italiano per il brindisi*

*Durante la serata verrà servito cotechino con lenticchie  
Il menù è comprensivo di acqua, vino (una bottiglia ogni quattro persone).*

**€ 75,00**

dalle h 22.30

**DJ set**

**Alex Roschant & Vincent**

*genere Happy Music 70' - 80' - 90'...*