



Cenone di Capodanno

Inizio ore 20:00

150 euro a persona (bevande escluse)

Aperitivo di benvenuto

Antipasto

Carpaccio di cervo con crostoni di pane integrale
e salsina ai mirtilli rossi selvatici

Primi piatti

Orzotto alle erbe di montagna, fonduta leggera di
caprino e limone
Casoncelli ripieni di zucca con crema alle ortiche
e speck croccante

Sorbetto ai frutti di bosco

Secondi piatti

Filetto di manzo con salsa ai funghi porcini, purè
di patate al forno, zucchine ripiene

Dessert

Croccante di mandorle e miele, cremoso al
cioccolato bianco, gelato al pistacchio
