



MENU

CAPODANNO 2024

Antipasti

Battuta di manzo al coltello, nocciole tostate e
maionese al pignoletto DOC dei Colli Bolognesi
Radicchio trevigiano IGP al Lambrusco Grasparossa
DOC con caviale di melanzane

Cipolla al cuore fondente di primo sale di
parmigiano reggiano DOP e tartufo nero scorzone

Primi

Gnocchi di patate e barbabietola ripieni di caciotta
del Cimone con crema di gorgonzola DOP
Sedanino al torchio di nostra produzione mantecato
in crema di noci e fieno croccante di porri

Seconda

Controfiletto di manzo con crema di cicerchie e
mele golden

Dessert

Cheesecake ai frutti rossi
Prima della mezzanotte buffet con mandarini e noci
Lenticchie e cotechino dopo le 24:00

85 €

a persona
acqua, caffè e calice di benvenuto inclusi

