

# *New Year's Eve*

## MENU

**Coppa di Champagne Rosé di benvenuto accompagnata da burger di ceci, salsa bernese al pepe nero e cipolla borretana in agrodolce**

### *Antipasti*

**Cannoli di pasta di riso croccante farciti con cime di rapa e provola affumicata, riduzione di patate viola e tartelletta con crema di porri e tempura di cardi**

**Zuppa di pioppini, zucca all'olio e battuto di crudo di gamberi rossi e fiocchi di burrata**

### *Portate principali*

**Cappellacci ai carciofi su fonduta di pecorino e pioggia di tartufo nero**

**Millefoglie di verdure di stagione al pesto di basilico e coccole all'erba cipollina**

### *Dessert*

**Cremoso all'olio evo, cioccolato bianco, salsa di limone e capperi dolci con ghiacciato di fondente**

**Pralineria in dolcezza**

**Caffè**

**Dalla Cantina:**

**Coppa di Champagne Jean Pierre Lamoreaux Rosé di benvenuto  
Falanghina Serrocielo DOC "Feudi di San Gregorio"  
Sagrantino di Montefalco - Colpetrone DOCG - Tenute del Cerro  
Champagne Joelle Sausseret  
Minerali**

**La serata sarà allietata da musica dal vivo. Dopo la mezzanotte serviremo cotechino con lenticchie e chicchi d'uva benauguranti**

**220€**  
per persona, IVA inclusa