

# *New Year's Eve*

## MENU

**Coppa di Champagne di benvenuto**

**accompagnata da**

**Burger di granchio e baccalà, salsa bernese al pepe nero e  
cipolla borretana in agrodolce**

## *Antipasti*

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

**Creme caramel di scorfano, guazzetto di vongole veraci  
e gelatina al prezzemolo**

## *Portate principali*

**Cappellacci ai carciofi, intingolo di mare  
e cialda al nero di seppia**

**Soffice di guancia di vitella con pancake alla barbabietola  
e paté di foie gras**

## *Dessert*

**Cre moso 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*