

Menù di Capodanno

31 Dicembre 2016



Benvenuto dello chef

Consommè al Gewürtztraminer
Flûte di Prosecco di Valdobbiadene

Antipasto

Composizione di: polpettina di broccoletti, gratin di carciofi,
sfoglia con crema di carote aromatizzata al mandarino

Primo

Fettuccine di castagne con ragù di petto d'anatra

Secondi

Branzino su nido di zucchine in scapece
Petto di fagiano in salsa al foie gràs con patate delfino e
cavoletti di Bruxelles

Dessert

Degustazione dei dolci di Babette



Brindisi al nuovo anno con una bottiglia di Franciacorta

Dopo mezzanotte

Zuppetta di lenticchie della tradizione

€ 145,00 a persona

Esclusi Vini

Musica dal vivo

Prenotazione obbligatoria - Anticipo 50%