



*Cena di Fine Anno 2021
venerdì 31 Dicembre ore 20,30*

Aperitivo:

Zampone con Lenticchie

Antipasto:

Muffin Salato con Crema di Gruyère Tartufata

Primo Piatto:

Crespella con Gamberi e Vellutata al Cognac

Secondo di Pesce:

Storione Gratinato alla Mornay

Sorbetto di Limone e Spumante

Secondo di Carne:

Tournedos di Filetto di Bue al Pepe Verde e Rosa

Dessert

Caffè

COSTO A PERSONA 80€

(lo spumante dell'aperitivo e l'acqua sono compresi)

VINI PROPOSTI esclusi dal costo:

Vini Bianchi

<i>Lugana Premium, Scolari</i>	<i>20€</i>
<i>Ribolla Gialla Collio, Muzic</i>	<i>22€</i>
<i>Gewürztraminer DOC, Kaltern</i>	<i>22€</i>

Vini Rossi

<i>Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono", Marchesi di Barolo</i>	<i>22€</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore "Rajo", Cesari</i>	<i>26€</i>
<i>Rosso di Montalcino DOC, San Carlo</i>	<i>28€</i>

Spumanti e Champagne

<i>Prosecco DOC Belstar Extra Dry, Bisol</i>	<i>20€</i>
<i>Maximum "Blanc de Blancs", Ferrari</i>	<i>35€</i>
<i>"Perlè" Millesimato, Ferrari</i>	<i>40€</i>
<i>Champagne Special Cuvée, Bollinger</i>	<i>80€</i>