



*Cena di Fine Anno 2022
sabato 31 Dicembre ore 20,30*

Aperitivo:

Zampone con Lenticchie

Antipasto:

Gamberoni con Pancetta Lardellata sfumati al Brandy

Primo Piatto:

Risotto con Tartufo Nero di Norcia

Secondo di Pesce:

Ricciola al Forno con Salsa alla Senape

Sorbetto di Limone e Spumante

Secondo di Carne:

Filetto di Manzo in Crosta

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 Cuvèe, Bollinger</i>	<i>80€</i>