



Menù Capodanno 2021

APERITIVO

Rocher di salmone con salsa cocktail

Capesante con burrata e radicchio veneto

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con ragù di scorfano

Risotto allo champagne con gamberetti e funghi porcini

SECONDI PIATTI

Tronchetto di spigola alle erbe con crema di patate e mandorle croccanti

Gamberoni al curry e mela con purea al rosmarino

Cotechino con lenticchie

VINI

Greco di Tufo - Feudi San Gregorio

Morellino di Scansano

Spumante Ferrari

Dolci della tradizione

Prezzo 150euro a persona