

Cenone di Capodanno

Antipasti

- Tartare di Carne Fassona con Fonduta di Toma e Corona di Carciofi Croccanti
- “ Cappuccino “SALATO” con Crema di Lenticchie, Salsa al Grana Padano e Zampone
- Vitello Tonnato alla Moda Veja
- Capunet di Capriolo Gratinato al Castelmagno
- Gamberi Lardellati in Pasta Kataifi e Maionese agli Agrumi.

Primi

- Risotto allo Champagne, dalla Forma di Grana Padano con Rosmarino e Tartare di Gambero Rosso
- Agnolotti di Camoscio con Fondo di Cottura e Verdurine

Secondo

- Filetto di Vitello, Morbido di Patate e Fonduta di Raschera al Tartufo Nero

Dolce

- Semifreddo al Torroncino, Gianduia di “Guido Castagna” e Crema Inglese allo Zabaione

Vini della Cantina Viglione
Brindisi di Mezzanotte con Prosecco

50€ a Persona.

