

*Mercoledì 31 Dicembre 2025**Capodanno 25*

ORE 19:30

Aperitivo di Benvenuto

COMPRENSIVO DI:

Bignola di gorgonzola dolce su crema di barbabietola al profumo di mentuccia romana.

Mojito di gamberone reale Argentino servito in finger food.

Strudel farcito con prosciutto crudo di Parma, fiocchi di latte e servito con gelee' di rucola selvatica.

Tagliatella di seppia del mediterraneo in guazzetto alla Messicana con polvere di mandorle caramellate

Mini Toast in cassetta con coppa Piacentina nostrana, crema di castelmagno e insalatina croccante.

Molluschi farciti con provola d'Agerola al profumo di lime, serviti in bellavista

Flute di spumante e analcolico alla frutta.

Dalle 20.15

*Inizio Cena**Gli Antipasti*

Cubotto di baccalà in crosta su crema di peperone rosso e polvere di limone arrostito.

Carpaccio di Fassona nazionale con crema di bufala fresca, melograno, polvere di noci Pecam e croccante di tarallo al finocchietto.

I Primi del Cenone

Risotto Carnaroli riserva classico alla Milanese con midollo di vitello, capasanta scottata al Brandy e accompagnato con polvere di liquirizia calabra.

Cannellone farcito con cappello del prete brasato al Chianti, servito con fonduta di formaggella di capra stagionata al profumo di camomilla.

I Nostri Secondi

(LA MEZZANOTTE SI AVVICINA)

Filetto di manzo UK. in crosta di spezie con salsa al brasato su medaglione di polenta bianca croccante.

SORBETTO CLASSICO AL LIMONE

Cubotto di ricciola cotto a bassa temperatura e servito in crosta di spezie al burro salato Norvegese, il tutto adagiato su crema di lenticchie rosse di Castelluccio.

Dolcis in Fondo

Assortimento di frutta di stagione con panettone e pandoro in bellavista con crema di mascarpone e cioccolato fondente.

Brindisi al Nuovo Anno

Vini selezionati della nostra cantina (Fino allo scoccare della Mezzanotte) - Acqua microfiltrata - caffè

€105 A PERSONA

(MENU BABY FINO AI 12 ANNI €50 A BAMBINO)