

Cenone di Capodanno 2018

Antipasti

Tartare di Capriolo con Spuma di Foie Gras e Cipolla Confit

Cotechino di Mantova, Mela e Lenticchie di Linosa

Baccalà Mantecato su Crostino di Polenta Otto File "Mulino Marino"

Sashimi di vitella Piemontese con Perle di Bufala

e pesto di basilico

Rognone di Vitella come faceva mia nonna

Primo

Tortelli ripieni di Cappone nel suo Brodo

Secondo

Filetto di Black Angus Prime U.S.A. Creeckstone Farm in crosta di pane

Dessert

Un bel Panettone Artigianale

€ 80 bevande escluse