



# Capodanno

---

*Carpaccio di lombata affumicata julienne di verdure croccanti con salsa  
allo yogurt e curry*

-

*Flan di zucca cremina di mascarpone e noci*

*Bignè ripieno con funghi di bosco su mousse di patate aromatizzate*

-

*Cappellacci ripieni con carciofi gratinati con delicata di topinambur*

*Risotto con radicchio e croccante di croccante di fiocco di Sauris*

-

*Filetto di maiale in crosta di sesamo*

*Radicchio di Treviso trifolato*

-

*Tagliata di roast-beef di manzo alla griglia sul letto di rucola  
patate arroste al rosmarino*

-

*Soufflé semifreddo all'arancio con scagliette di cioccolato*

-

*Cestino di agrumi*

-

*Pandoro panettone e torroncini*

*Bianco "Mazzolada"*

*Cabernet selezione "Morini"*

*Vino dolce da dessert*

*Prosecco spumante*

*Tutto compreso euro 50,00 a persona*

---