Gran Veglione di
CAPODANNO 2026

APERITIVO DI BENVENUTO

Flute di Prosecco accompagnato da una raffinata selezione di vol-au-vent:
Delicata robiola, salmone affumicato ed erba cipollina
Pomodoro confit e acciughe del Cantabrico
Pesto genovese e noci tostate.

ANTIPASTO

Flan tiepido di carciofi e patate di montagna, adagiato su fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e impreziosito da croccante di guanciale.

PRIMO

Risotto mantecato con zucca mantovana, bleu di gorgonzola piccante, preziose gocce di Aceto Balsamico Tradizionale Bonini invecchiato 25 anni e granella di pistacchio di Bronte.

SECONDO

Filetto di maialino in crosta di sfoglia dorata, pancetta tesa e dadolata di mele caramellate alla cannella, accompagnato da una riduzione al vino rosso e senape.

DOLCE

Ganache montata al panettone, servita con salsa calda alla vaniglia Bourbon e agrumi.
Vino Rosso Bric di Bastè
Acqua minerale e Caffè

80€ A PERSONA