



*Calice di benvenuto Prosecco Az. Agr. Reguta*

*Selezione di tartine*

BURRO E ALICI / PATÉ DI FEGATO / SALMONE / CREMA AL LIME E GAMBERO

PANINETTO AL MALTO CON SALSICCIA E UVA COME DA TRADIZIONE

*Antipasto*

CREPELLA CON FORMAGGI E PORCINI IN Crosta DI PARMIGIANO, TARTUFO NERO

*Primi*

CAPPELLACCIO CACIO E PEPE SU CREMA DI PISELLI,  
TARTARE DI SCAMPO

LASAGNETTA AL RAGÚ BIANCO DI FARAONA E TARTUFO SU VELLUTATA DI CARCIOFI

*Secondi*

FILETTO DI VITELLO BARDATO AL LARDO DI COLONNATA IN Crosta DI PANE ED ERBE AROMATICHE

FLAN DI ZUCCHINE

ZUPPA DI LENTICCHIE CON POLIPETTI ALLA LUCIANA

*Dolce "Anno vecchio Anno nuovo"*

BIGNÈ CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA  
E TARTUFO NERO RIPIENO DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE  
STELLA CADENTE AL PISTACCHIO (Esprimi un desiderio...)

*Aqua, Vino (una bottiglia ogni 2 ospiti) e Caffè*

*Vino bianco Az. Agr. Caprai - Poggio Belvedere*

*Vino rosso Az. Agr. Caprai - Anima Umbra*

*Spumante dolce Sant'Orsola per il brindisi di Mezzanotte*

*(una bottiglia ogni tavolo)*

*Il salone verrà allestito con tavoli conviviali per i commensali*

*Festa di Capodanno con Dj set*

*Open bar a pagamento*

**€ 110,00 A PERSONA**