



menù capodanno



antipasti

sgombro grigliato, cime di rape, pane alle olive e scalogno agrodolce
polenta al forno, battuta di lardo e riduzione di miele e vino rosso

primi

riso carnaroli gran riserva, burro acido, salsiccia di bra cruda
e polvere di cipolla rossa
bottoni ripieni di polpo, salsa alla luciana, mayo di polpo e polvere di alloro

secondi

guancetta di manzo cotta a bassa temperatura, soffice di topinambur
e olio al prezzemolo
ombrina al forno, carciofo alla romana e patata dolce

Una bottiglia di vino rosso o di vino bianco ogni 3 persone

dolce in corte

panettone e pandoro con creme fatte in cascina

Brindisi di mezzanotte con lenticchie

85 euro per persona