

SABATO 20 DICEMBRE



Cena degli Auguri

APERITIVO

Trento DOC Metodo Classico "Cuvée 601" Brut – Cantina Sociale di Trento

Mini caprese con mozzarella di bufala e pomodorini confit

Tartare di fassona su crostino integrale

ANTIPASTI

Carpaccio di chianina marinata al pepe rosa ed agrumi

Sferificazione di parmigiano con pesto di pomodori secchi e polvere di prezzemolo

Chips di melanzane con salmone affumicato e stracciatella

Timballo di verdure con cremoso al parmigiano

Capasanta gratinata al profumo di limone

Carpaccio di ricciola con agrumi e germogli

PRIMI PIATTI

Ravioli al ripieno di caprino ed erbe con burro al timo e limone

Carnaroli mantecato gamberi, crema di zucchine e mentuccia

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo al pepe verde, purea di patate viola e carote glassate

DESSERT

Bavarese al pistacchio con coulis di lamponi

Cannolo di panettone ripieno di crema al mascarpone

Acqua

Caffè

VINI

Lugana DOC "Libiam" - La Rifra

Barbera d'Asti DOCG "Le Orme" – Michele Chiarlo

(Una bottiglia ogni tre persone)

