



Cena di Capodanno 2025



La nostra amuse bouche con Prosecco bio

ANTIPASTI

Passeggiata nel Bosco

Terrina di giovani carote, verdure, funghi shiitake e timo,
le nostre maionese vegetali, germogli e olio di sesamo
tostato e sale al limone

Sapori di Francia

Delicata zuppa di cipolla con crostini di pane integrale
con semi, cremoso formaggio Emmenthal e
sfera di cipolla caramellata

PRIMO

Touch of Gold

Sfoglia di zucca ripiena della sua crema e parmigiano
su crumble di amaretto, scaglie di pera dolce in
forte e morbida salsa di parmigiano

SECONDO

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo,
con scamorza affumicata e foglie di basilico

PREDESSERT

DOLCE

Alaska

Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e
zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier
servite con gelato alla vaniglia

PER CONCLUDERE

Un calice di Champagne e Lenticchie biologiche

€ 450,00 a persona
(Acqua e caffè inclusi)

