



MENU DI CAPODANNO

CHEF DIEGO E SIMONE

PESCE

entrée

Polenta e schie

bis di tartare: scampi e gambero rosso

Pasticcio di pesce
Gnocchetti con ricciola

Cagnoletto in umido
Anguilla ai ferri

CARNE

entrée

Polenta e polpetta in umido

bis di tartare: manzo e wagyu

Gnocchetti con ragù di capriolo e fonduta di morlacco
Ravioli di chianina con crema di brie allo zafferano

Faraona al forno
Spezzatino di cervo

ACQUA, CAFFÈ E PANETTONE

Seguono karaoke e balli

EURO 90 BEVANDE ESCLUSE - INIZIO ORE 20.00





NEW YEAR'S EVE MENU

CHEF DIEGO AND SIMONE

FISH

entrée

Schie (small gray shrimps) and polenta

Shrimps and lobster tartare

Fish pie

Dumplings with amberjack

Cagnoletto stew

Grilled eel

MEAT

entrée

Polenta with stewed meatball

beef and wagyu tartare

Dumplings with roe deer ragout and morlach fondue

Chianina (beef) ravioli with saffron brie cream

Baked Guinea fowl

Venison stew

WATER, COFFEE AND PANETTONE

karaoke and dance to follow

STARTING AT 8:00 P.M. - EURO 90 DRINKS NOT INCLUDED

