

CENONE DI CAPODANNO 2019

Aperitivo a buffet

**Scampo al vapore e calamari su crema di sedano
rapa affumicato , spuma di burrata e uova di lompo**

**Scialatielli al limone, con gamberi rossi, carciofi
e crispy di culatello**

Lasagna con porcini, zucca e besciamella al taleggio

**Sella di maialino da latte marinato in frutta secca e miele tartufato
Quenelle di patata soffice**

Cotechino e lenticchie

Sorbetto

Sorpresa dolce del Maestro Pasticcere “ Gabriele Spinelli”

**€ 79,00 per persona
Acqua, vini, caffè' e Spumanti inclusi
Musica.... Canti... balli...**

