



NATALE E SANTO STEFANO

Antipasti

Salame cucito di Varzi, coppa al vino e pancetta stagionata
(Salumificio Magrotti) accompagnato da gnocco fritto
Alici del Mar Cantabrico al Verde
Carpaccio di Scottona affumicato e cipolla caramellata
Tortino di patate al rosmarino

Primo

Crespelle con Fontina Valdostana DOP, prosciutto cotto
di Cinta Senese DOP affumicato e noce moscata

Secondi

Pluma di maialino iberico alla paprika spagnola (Pimentón de la Vera)
Ribeye di Angus Argentino
Contorno di patate e carciofi al forno

Dolce

Pandoramisù accompagnato da calice di moscato delle Cantine Lozza

Vini

MONSUPELLO - Vaiiolet Bonarda dell' O.Pavese DOC
CANTINE LOZZA - Controverso Chardonnay Metodo Charmat BIO
CA' DI FRARA - La Casetta croatina 2020 (ferma)
(Una bottiglia ogni due persone)

65 euro



CENONA DI CAPODANNO

Antipasti

Jamón iberico "Cebo de Campo"
Gocce di bufala Campana DOP
Battuta di Scottona con mousse di zola e pistacchi
Beef-rolls di Manzo con lardo di Patanegra, provola dolce e zeste di lime
Flan al cavolo cappuccio viola con fonduta di Roquefort

Primo

Agnolotti con ragù di Angus Argentino

Secondi

Secreto di maialino iberico glassato al miele
Chateaubriand su salsa Bernese
Contorno di carciofi croccanti

Dolce

Soufflé al fondente 70% con cuore morbido e arancia
Accompagnato da calice di moscato di Monsupello

Vini

UN ETTARO E MEZZO - Pinot Nero Metodo Classico Brut BIO
RUINELLO - Croatina del Sabia (Vivace)
CORDERO - Tiamat Pinot Nero 2021
(Una bottiglia ogni due persone)

95 euro

Brindisi di mezzanotte con calice Farfalla Extra Brut di Ballabio