

## *MENU' DI CAPODANNO*

*Aperitivo di benvenuto – Prosecco Doc Spumante Brut Élite Santo Stefano*

*Amuse bouche*



*Capasanta, jamon serrano e cardo di Andezeno*

*Sformatino di baccalà, crema di cipollotti al latte e chips di sedano rapa piccante*



*Risotto “Riseria Merlano”, granchio e polvere di wasabi*

*Caramelle di cotechino chierese in brodo di gallina e lenticchie*



*Sorbetto al melograno*



*Filetto di ricciola, cime di rapa e hummus d lenticchia rossa*



*Gelato al pandoro, copertura di fondente e zabaione al passito di Moscato*



*Brindisi di mezzanotte e “chicche” di buon augurio*

*Acqua, caffè, amari*

*Vini: Barbera d’Alba Doc San Michele Malvirà, Collio Sauvignon Dop Ronco dei Tassi, Spumante Rive Gauche Malvirà*

*€ 75,00 a persona*