

CENONE DI CAPODANNO

APERITIVO DI BENVENUTO

Bicchiere di Franciacorta o analcolico
Piccola entrée della casa

ANTIPASTI

Caramelle di Angus affumicato al ripieno
di burrata al tartufo

Tomino dolce salato guarnito
con frutta secca, miele e frutti di bosco

Polpo ubriaco su purea
di patate allo zafferano



PRIMI PIATTI

Tortello al ripieno di Formaggio Bagos
salsato al Franciacorta Brut

Paella di riso Venere
ai crostacei su crema allo zafferano

SECONDI PIATTI

Costolette di Patanegra spadellate
al burro e aromi, servito con salsa ai mirtilli
e polenta di storo abbrustolita
Patate rustiche alla paprika affumicata

Roll di filetto di branzino al ripieno classico bresciano
salsato con riduzione di Franciacorta Rosè

DESSERT

Red Velvet alla crema di torroncino
e crumble di frutta secca caramellata

€ 60 a persona (vino e caffè esclusi)