



VEGLIONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve Menu

31 dicembre 2022

Fritto di fiori di zucca e radicchio di Treviso

Fried zucchini blossoms and red chicory from Treviso

Spuma di patate con uova di quaglia

Potatoes mousse with quail eggs

METODO CLASSICO RISERVA ALFREDO BAROLLO

Carpaccio di manzo con funghi porcini

Beef carpaccio with porcini mushrooms

Crema di lenticchie con cotechino

Lentils cream soup with boiled salami

Agnolotto con ripieno di Asiago in salsa di tartufo nero

Agnolotto stuffed with Asiago in black truffle sauce

CHARDONNAY DOC BAROLLO

Risotto ai funghi porcini

Porcini mushrooms risotto

Sorbetto al frutto della passione

Passion fruit sorbet

Filetto di vitello con "botoi" e fondo di carciofo

Veal fillet with black truffle and artichokes and artichoke heart

CABERNET FRANC DOC BAROLLO

Mousse al cioccolato fondente

Dark chocolate mousse

RAMANDOLO DOCG LA RONCAIA

Panettone al Ramandolo

Christmas yeast cake Ramandolo wine taste

Frutti freschi e secchi

Fresh and dried fruits

€ 250,00 per persona