



Cena di Capodanno

RE ARTÙ

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di prosecco DOC con croccante al
nero di seppia burro salato e salmone
selvaggio affumicato



ANTIPASTI

Gran plateau di crudi
(Ostriche, gamberoni, rosso di mazara, fasolari e
tartufi di mare)

Vitello rosa “tonnato” al tartufo





PRIMI

Tagliatella rossa con porcini e taleggio

Risotto carnaroli mantecato con tartufo e gamberi



SECONDO

Lenticchie della tradizione con cotechino artigianale



DOLCI

Cheesecake al sagrantino

Buffet finale con panettone, pandoro e frutta



65€ bevande incluse