Menu di Capodanno

Flûte di benvenuto con bocconcini dello chef

*Mignon di tartare di manzo su misticanza all'agro
Con fior di cappero, cipolla rossa di tropea caramellata
e mirepoix di carote*

*Strudel ai porcini in pasta fillo
su letto di spuma di parmigiano 24 mesi e sfilacci di cavallo*

Risotto mantecato con amarone e zucca dolce

*Caserecce alla mediterranea con calamari,
pomodoro cirietto, olive taggiasche
E zest di limone*

*Tagliata di scottona su radicchio brasato e riduzione al valpolicella
Con patate duchessa e pomodoro gratinato*

Medaglione di cotechino su crema di lenticchie

Semifreddo alla vaniglia con crema di lamponi caldi

*In sala malaspina
Pandoro di verona alle creme e uva dal buffet
con spumante del brindisi*

La cena sarà accompagnata da bardolino doc e bianco di Custoza doc