



Menù del Veglione di Capodanno New Year's Eve Dinner

31.12.2018

Gran Benvenuto dello Chef

Fritto di fiori di zucca e primizie di stagione croccanti

Fried zucchini flowers and crunchy seasonal vegetables

Salmone leggermente affumicato con crostini dorati

Light smoked salmon with golden crouton

Baccalà mantecato in casa con l'oliva taggiasca

Creamy codfish with taggiasca olive

Perla d'ostrica con mozzarella e caviale

Oyster gem filled with mozzarella cheese and caviar

Astice al naturale con insalatina russa

Natural lobster with Russian salad

"Schie" con la polenta

"Skie" mini pink prawns with country polenta

Il cotechino croccante, piccole verdure all'agro e crema di lenticchie ... come da Tradizione

Traditional "Cotechino" with baby vegetables and lentils cream

Risotto ai funghi porcini con il tartufo bianco d'Alba

Risotto with porcini mushrooms and white truffle from Alba

Filetto di vitello con tartufo nero di Norcia e radicchio di Treviso in confit

Veal fillet with black truffle from Norcia and red radicchio from Treviso in confit

Mousse al cioccolato bianco con cuore di lamponi

White chocolate mousse with raspberries heart

Il panettone della Taverna... Panettone Traditional cake

Clementine, frutti della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...

Clementine, passion fruit, nut brittle, dried figs, bon bon....

Selection of Wine

Cremant D'Alsace, Roi Dagobert

Pinot Grigio 2017, Jermann

Valpolicella Ripasso DOC 2016, Az. Agricola Allegrini

Champagne Louis Roederer Brut Premier

Acqua minerale, Mineral water

Panna, San Pellegrino