

# Menu di capodanno

## STUZZICHINI | FINGERFOOD

Salmone | Zucchini | formaggio fresco <sup>DG</sup>  
Frittata | speck & cipolla <sup>ACG</sup>  
Focaccia | prosciutto crudo <sup>AG</sup>  
Gamberi fritti | salsa chilli <sup>ACGBO</sup>  
Mozzarelline | pomodorini | pesto <sup>G</sup>  
Tartare di chianina IGP | pane tostato <sup>ACG</sup>  
Praline di formaggio fresco | pane di segale croccante <sup>AG</sup>  
Bruschetta | aglio | pomodoro <sup>ACG</sup>  
Chips di pane nero | speck <sup>AGHL</sup>

## VELLUTATA CREMOSA ALL'ASTICE <sup>ABCDRL</sup>

Gambero | capesante

**oppure**

## CONSOMME DI MANZO <sup>ACGL</sup>

Rotolini di crepe ripieni | julienne di verdure

## RISOTTO AL PARMIGIANO <sup>G</sup>

Tartufo nero

## FILETTO DI VITELLO ARROSTO <sup>AGL</sup>

Patate gratinate | verdure invernali

**oppure**

## SALMONE & TONNO <sup>ACGDFH</sup>

Purée di piselli e wasabi | verdure invernali

**oppure**

## FORMAGGIO DI CAPRA CARAMELLIZZATO <sup>ACGH</sup>

Spinaci | barbabietole rosse al forno  
pinoli arrostiti | arance

## MOUSSE DI CIOCCOLATO E PAN PEPATO <sup>ACGEFH</sup>

Gelato al punch | nocciole croccanti | grapefruit



MaVie, 31.12.2024

69 € / persona

### Descrizione degli allergeni

A Contenenti glutine | B Crostacei | C Uova e pollame | D Pesce | E Arachide | F Soia | G Latte  
H Frutta buccia | L Sedano | M Senape | N Semi di sesamo | O Zolfo e Solfito | P Lupini | R Molluschi