

Vinet *cenone* di Capodanno

Entrée

*Crostino con piccola tartare di ricciola
ed emulsione di arancia e zenzero*

Antipasto

*Gallinella di mare con fagioli verdi Flageolet
e brodo di caciucco*

Primo

*Crespellina ripiena di capesante e cime di
rapa su crema di carciofi*

Secondo

*Cosciotto di faraona arrosto su salsa
peverada e aceto di lamponi, sformato di
patate alla salvia*

Dessert

*Panettone artigianale all'olio EVO
dei Colli Euganei con crema inglese al pistacchio*

€85

31/12

*Calice di benvenuto
da Mathusalem (6lt) di
Ferrari Brut millesimato
2018*

Vini

Montericco Rosè [Pinot Nero] 2022 - Terra Felice

Piùchebello [Moscato Secco] 2021 - LaMontecchia

*Amarone della Valpolicella Cl. "Il Lussurioso" 2020 - Buglioni
(da bottiglia Magnum 1,5 Lt)*

Spumante Moscato Fior d'Arancio - Maeli

€25

E per un'atmosfera unica: Vintage DJ-set

