

Cena di Capodanno Menu

TARTARE DI SALMONE SERVITA CON PROFUMATO CARPACCIO DI TARTUFO NERO

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO, ADAGIATO SU VELLUTATA CREMA DI CECI

PANE CROCCANTE GUARNITO CON MORBIDA STRACCIATELLA DI BUFALA E ALICI

MARINATE

PREGIATO CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. CON GRISSINI FRITTI

TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE IMPREZIOSITO DA DELICATA SCAMORZA

AFFUMICATA

PASTA CALAMARATA MANTECATA CON SCAMPI, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA

RISOTTO CREMOSO CON BARBABIETOLA, AVVOLTO DA CREMA DI GORGONZOLA E

PROFUMATO ALLA SALVIA

FILETTO DI TONNO SCOTTATO E RIFINITO AL PISTACCHIO, SERVITO CON SALICORNIA

AL VAPORE

TAGLIATA DI MANZO AGNUS URUGUAY ACCOMPAGNATA DA CROCCANTI PATATE

ARROSTO

TORTA SPECIALE DI FINE ANNO E CALICE DI BRACHETTO D'ACQUI DOCG - CANTINA

BRAIDA

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE A SCELTA TRA:

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - CANTINA ATTEMS

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT "VELLODORO" - CANTINA UMANI RONCHI

CHIANTI DOCG "CASTIGLIONI" - CANTINA FRESCOBALDI

ACQUA | BIBITA | CAFFE' | AMARI CLASSICI

A Mezzanotte: cotechino con lenticchie

ACCOMPAGNAMENTO MUSICALE DAL VIVO DURANTE LA SERATA

€ 80,00 a persona

INFO E PRENOTAZIONI:
02-91-67-92-29



LA FORCHETTA
RISTORANTE | PIZZERIA