



Cenone di Capodanno

Aperitivo di Benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene con entrée di royale d'uovo della Taverna Visconti

Antipasti

Carpaccio di fassona all'albese con il tartufo bianco d'Alba

Uovo di Paolo Parisi 61° su fonduta di Castelmagno e tartufo bianco d'Alba

Primi

Cappellaccio "fatto da noi" ripieno di cappone al fondo di brasato cotto a lungo

Riso Acquerello con funghi porcini, formaggio d'alpeggio e spuma di burrata

Pietanze a scelta:

Filetto di fassona in casseruola alla Rossini con scaloppa di foie gras ricetta storica

Guancia di vitello in vaso cottura al Barbaresco con pur  di zucca mantovana

Dessert

Sfera di cioccolato Valrhona 67% con ripieno a sorpresa del maestro pasticciere

Panettone, Pandoro e torrone di nostra produzione

Brindisi di mezzanotte

con Cotechino nostrano con le lenticchie di Castelluccio

€160,00 a persona (vini esclusi)