

# Menu Capodanno 2024

## Antipasti

**Flan di zucca con crema al gorgonzola e semi di zucca**

Allergeni: aglio, uova, noce moscata, lattosio

**Degustazione salumi piacentini F.lli Salini di Groppallo coppa, pancetta,**

**salame, salame gentile e mariola**  **con gnocco fritto**

Allergeni: pepe, glutine, lattosio

**Culatta affinata al gutturnio con uva brasata e guancialetto croccante**

Allergeni: pepe, glutine, lattosio

**Gnocco fritto**

Allergeni: glutine, lattosio

**Millefoglie di patate e verza | vegan**

Allergeni: frutta secca a guscio, aglio

## Primi

**Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchino delle valli orobiche**  
**| Latteria Valtorta (BG)**

Allergeni: pepe, glutine, lattosio, uova, pistacchi



**Cappellacci cacio e pepe alla gricia**

Allergeni: pepe, glutine, proteine del latte

**Tortelli del Petrarca burro e salvia**

Allergeni: glutine, lattosio, uova

**Penne Piquadro Oro Verrigni con cavolo romano e polvere di olive nere**

Allergeni: glutine e aglio

**Riso Venere con mazzancolle e brunoise di verdure**

Allergeni: crostacei, pesce, sedano

## Secondi

### **Petto d'anatra all'arancia con composta di mele e indivia brasata**

*Allergeni: sedano, aglio, pepe e lattosio*

### **Guancialino di maiale con crema di patate all'olio, spinacino al burro e riccioli di porro fritto**

*Allergeni: sedano, pepe, porro, lattosio*

### **Insalata di polpo con ceci, finocchio e arancia**

*Allergeni: pesce, pepe*

### **Veggie Burger di lenticchie rosse e piselli su crema di patate all'olio, con verdure invernali, semi di papavero, erba cipollina, spezie**

*Allergeni: semi di papavero, aglio, spezie*

### **Selezione di formaggi Slow Food e miele di marasche del Carso**

*Allergeni: lattosio, frutta secca a guscio*



, con nostre composte di frutta e verdura

## Dessert

### **Flan di mandorle con gelato malaga e amaretti**

*Allergeni: frutta secca a guscio, lattosio, uova*

### **Semifreddo allo zabaione in salsa di frutti di bosco calda**

*Allergeni: uovo, lattosio*

### **Panna cotta vegana con salsa al frutto della passione | Vegan panna cotta with passion fruit sauce**

*Allergeni: soia*

### **Sorbetto al Moscow Mule**

### **Roché con passito**

*Allergeni: frutta secca a guscio*

### **Cocktail di frutta ghiacciata all'aroma di Salvia e anice**

*Kiwi, ananas, pera*