



Menu *Pranzo di Capodanno 2026*

Benvenuto dello Chef

*Prosecco e Sincetta dorata con spuma di carciofi
e finocchietto su crema di piacentino ennese*

Antipasto

*Carpaccio di Manzo su letto di rucola e noci
Ricotta e pere con il suo ristretto*

Primi Piatti

*Risotto con crema di zafferano
e briciole di Pruppuni*

Maltagliata al ragù di Nerello e finocchietto

Secondo Piatto

Rollatina bardata al bacon croccante

Patate al forno e piselli saltati

Dessert

Semifreddo di ricotta



*Acqua Minerale
Vino rosso della cantina*