

# Menu di Capodanno 2023

APERITIVO DI BENVENUTO CON STUZZICO DELLO CHEF  
ACCOMPAGNATO DA PROSECCO MILLESIMATO PALADIN

## GLI ANTIPASTI

PAGNOTTELLE DI SFOGLIA CON RAGÙ DI POLPO  
ALLA LUCIANA ED OLIVELLE TAGGIASCHE

GATEAU DI PATATE IN GRATIN DI PANE ABBRUSTOLITO FARCITO  
CON DADOLATA DEL MASTRO CASARO E  
NORCINO SU PASSATINA DI SANMARZANO

## LE PASTE

GNOCCHETTI DI PATATE IN CREMA DI SQUACQUERONE FROZEN  
DI RUCOLA E FILANGE' DI SANDANIELE CROCCANTE

STRIGOLI IN GUAZZETTO DI DATTERINI ORIGANO FRESCO  
CAPPERI DI SALINA E GALLINELLA DEL MEDITERRANEO

## LA CARNE

LOMBO DI VITELLO ARROSTITO ALLE ERBE E PANGRATTATO DI SENAPE  
SERVITO CON SALSA DI SENAPE E MIELE ED ACCOMPAGNATO DAL FLAN DI PORRI

## IL DOLCE

CHEESE CAKE AL TORRONE E SCAGLIETTE  
DI CIOCCOLATO FONDENTE

## BRINDISI DI MEZZANOTTE PER CELEBRARE IL NUOVO ANNO

ALLA 1 COTECHINO CON LENTICCHIE

IL MENU COMPRENDE: ACQUA,  
SELEZIONE DI VINO BIANCO, ROSSO, CAFFÈ

CORSO  
COMO  
RESTAURANT

52