



LA RISTORANTERIA

CHEF EMILIO

Veglione di Capodanno

APERITIVO DI BENVENUTO:

Vol-au-vent con mousse di tonno e mango
Salmone e ananas-Bigné al gorgonzola con arancia candita
Rustica allo speck e scamorza-Olive all'ascolana.

Bollicine: Prosecco DOCG Bosco di Gica Az: Adami

ANTIPASTI:

Petto d'anatra all'arancia - Tartare di vitello avocado e tartufo
Girello di scottona in salmì con vine-grette di melograno.

Lenticchie di Castelluccio radicchio e ciauscolo.

PRIMI PIATTI:

Risotto allo zafferano ciccioli di lardo di colonnata
e fonduta di Castelmagno al tartufo.

Fagottino di capriolo ai funghi porcini.

SECONDO PIATTO:

Medaglione di filetto patè di foie gras
e tartufo nero pregiato con quenelle al tartufo bianco.

DOLCI:

Torta al torroncino scaglie di cioccolato e crema al mandarino.
Uva Italia e Clementine di Sicilia

LA CANTINA Passerina IGP Evoè AZ: CiùCiù
Offida Pecorino DOCG Artemisia Az: Tenuta Spinelli.
Rosso Piceno Superiore DOP Picus Az: Simone Capecci
Moscato D'Asti DOCG Dogliotti 1870 Castagnole delle Lanze

RITMO DELLA SERATA

Tastiera: SANDRO VITTORI • Voce: EDY MERCURI
DJ: ERMANNO CARUCCI

Chef executive:
PASQUALINI EMILIO



LA RISTORANTERIA DEL CASALE AUGURA UN BUON FINE ED INIZIO D'ANNO NUOVO