



MENÙ CAPODANNO 2026

—◆—
Prosecco di benvenuto

—◆—
· ANTIPASTO ·

Tartare di scottona con tuorlo d'uovo fritto

Tortino di spinaci con fonduta di caciocavallo

Tagliere del Casale

—◆—
· PRIMO ·

Gnocchetto con crema di zucca e funghi porcini

Ravioli di bufala al cinghiale

—◆—
· SECONDO ·

Guancia di vitello brasata al Barolo con crema di patate
e noce moscata

—◆—
· DESSERT ·

Torta al cioccolato e crostata di ricotta e visciole

—◆—
· PER FINIRE ·

Cotechino con lenticchie

—◆—
· DA BERE ·

Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

Prosecco per il brindisi