

CENA PLACÉ DI CAPODANNO

ANTIPASTI

Tartare di tonno con mela verde, burrata e croccante di pane al pomodoro
Flan di cardo gobbo con tartufo, crema di Castelmagno e polvere di cipolla di Tropea
Girello di vitello nostrano marinato al vermouth con mousse di castagne,
carciofo confit e germogli di pisello

PRIMI

Risotto con vongole, crema all'aglio di Caraglio e bottarga di muggine
Paccheri con crema di zucca provola affumicata di Gioia del colle e salsiccia di vitellina

SECONDI

Trancio di ricciola al forno con panure alle erbe aromatiche, crema di cavolfiore e
purè di patate ratte allo zafferano

OPPURE

Sottofiletto di bovino nostrano cotto a bassa temperatura con salsa alle nocciole,
misticanza, melograno, rapanelli e crudité di carciofi

DESSERT

Bavarese al moscato con gelée di fragole, menta e chips di panettone

Brindisi e panettone di mezzanotte serviti al Club
accompagnati dalla nostra live band



50 EURO A PERSONA
VINI & BEVANDE ESCLUSE, SECONDO LA CARTA

