

CAPODANNO 2015

Antipasti:

Capasanta gratinata al profumo di curry su letto di zucchine

Scaloppa di foie gras con pan brioche

Primi:

Risotto alla zucca e Amarone

Ravioli ripieni di patate e ricotta su fonduta di Monteveronese con funghi spadellati

Secondo: petto d'Anatra con salsa al vino rosso e scalogno e pera caramellata

Dolce: budino all'arancia con scaglie di cioccolato

Vini:

Aperitivo Franciacorta Brut Qb Quadra

Bianco: Lugana 14 La Perla del Garda

Rosso : Barbera d'Alba 13 Pio Cesare

Per il Brindisi Rose' del Cristo Cavicchioli

Il costo è di 70,00€ a testa