

Alle ore 19:30 *Aperitivo di benvenuto con Prosecco e piccoli amouse-bouches*

Ore 20:30 - Inizio cena Antipasti

*Culatello emiliano con bocconcino di mozzarella di bufala campana*  
*Parmigianina di melanzane con stracciatella e julienne di zucchine croccanti*  
*1\* Gamberi rossi di Sicilia al vapore su salsa cocktail profumata al Courvoisier*

Bis di primi

*Crepselle ai funghi porcini con robiola delle Langhe e besciamella al basilico*  
*2\* Riso Carnaroli al cavolo rosso con scampi della Norvegia e grattugiata di zenzero*

Secondo

*3\* Trancio di branzino pescato con scarola brasata e salsa di parmigiano*

Dessert

*Assiette di tortelli alla crema, chiacchiere e caprese al cioccolato*  
*Spumante brut millesimato*

*La serata sarà allietata con musica dal vivo e premiazione delle maschera più originali*

Portate alternative al pesce (solo in casi di intolleranze o allergie)

*1\* Carpaccio di carne salada del Trentino con puntarelle e scaglie di fontina delle Alpi Atesine*  
*2\* Risotto con salamella mantovana in salsa di zafferano e aromatizzato al sambuco*  
*3\* Filetto di Angus bavarese alla Voronoff su pan brioche tostato e patate rustiche al forno*

Bevande

*Vino bianco: Falanghina dei Campi Flegrei (Cantine Astroni) 1 bott x 2 pax*  
*Vino rosso: Aglianico del Sannio (Cantine Astroni) 1 bott. x 2 pax*  
*Bibite analcoliche - Acqua naturale e frizzante - Caffè - Limoncello*

Menù per bambini al di sotto dei 10 anni 30,00 euro

*Prosciutto crudo con bocconcini di bufala campana*  
*Gnocchi di patate gratinati con mozzarella di bufala campana e passata di datterini*  
*Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte*

*Si avvisano i signori clienti di informarci in anticipo su eventuali intolleranze alimentari.*  
*Alla conferma della prenotazione si richiede un acconto del 50%.*