

# Cenone di Capodanno

Tenuta Villa Rosa

## **ANTIPASTI**

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON FILI DI PASTA KATAIFI SERVITA SU UN LETTO DI SPINACI CROCCANTI AGLI AGRUMI

TAGLIATA DI POVRETTA ALLA MEDITERRANEA PROFUMATA CON ERBE AROMATICHE E OLIVE TAGGIASCHE

CUPOLOTTO AI FUNGHI PORCINI CON DELICATA D'AOSTA

## **PRIMI**

RISOTTO MANTECATO AL BLU DI MOROZZO AFFINATO IN CENERE E CON CARPACCIO DI TARTUFO NERO

PACCHERI GRAGNANESI CON GAMBERONI E MENTUCCIA FRESCA IN DELICATA SALSA DI POMODORO PACHINO

## **SECONDI**

FILETTINI BRASATI A LENTA COTTURA CON CREMINA D'ARROSTO ACCOMPAGNATI DA SPICCHI DI PATATE AL FORNO

€ 100 CAD

AGLIANICO  
FALANGHINA  
ACQUA / CAFFÈ

PANETTONE  
FRUTTA SECCA  
BRUT / DOLCE

**INTRATTENIMENTO MUSICALE & DJ SET**

RITROVO ORE: 20:30

PARTENZA ORE: 21:00

**DOPO MEZZANOTTE DRINK OMAGGIO**

**TENUTA VILLAROSA IN COLLABORAZIONE CON:**

**INFO & PRENOTAZIONI:**

**LUCA: 331 3075414**

**GIANCARLO: 366 4447181**

**STRADA SALUGGIA 65 CRESCENTINO (VC)**

**LOTUS**

**S**

**REACT**

**VERA**  
*Mente*