

# Cena di fine anno 2022

## MENÙ DEGUSTAZIONE SOSTENIBILE A KM ZERO

### ENTREE: OMAGGIO A GUIDO ELMI, IL "CLUB DELLA POLPETTA"

Polpettina di ceci con panatura ai cereali soffiati su purea di finocchio e sedano rapa, maionese veg alla mandorla e sale affumicato  
servita con Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut Zanotto (TV)

### ANTIPASTI

Sbrisolona salata con taleggio bufalino e carciofo del nostro orto

Profiterole ripieno di burrata su letto di scarola marinata, porcini e polvere Crudo di Parma

*opzione vegana:* Soufflè di broccolo romanesco con purea di zucca arrosto, pinoli e porcini servito con una selezione dei formaggi vegetali semistagionati

Vino abbinato: Verdeca Pantun di Domenico Caragnano (TA)

### PRIMO

Raviolo ripieno di brasato di manzo in salsa bruna

*opzione vegana:* Risotto semintegrale mantecato al pesto d'erbe di campo e caciotta veg affumicata

Vino abbinato: Renosu Rosso di Alessandro Dettori (SS)

### SECONDO

Petto d'anatra glassato, fois gras, pan brioche e coulis di melagrana

*opzione vegana:* Terrina di cavolfiore e radicchio trevigiano su salsa di cavolo nero e Romesco bianca

Vino abbinato: "Conti di Panico" Sangiovese Superiore di Folesano (BO)

### PREDESSERT

Spuma di crema inglese al mandarino e noci semidolci

### DESSERT

Tortino di cioccolato caramellato al cuore morbido e salsa al caffè

*opzione vegana:* Biancomangiare con crumble di cacao e composta di frutta secca al thè affumicato

Vino abbinato: Verduzzo Colli Orientali del Friuli Torre Rosazza (UD)

### BRINDISI DI CAPODANNO!!!!!!

Panettone artigianale con lievito madre

Apertura della magnum di Prosecco di Valdobbiadene in anfora "Naturalmente Frizzante Casa Belfi"

**La Tombola Napoletana di Beppe: ricchi premi e cotillon!!!**

### LISTA FORNITORI BIO

Caseificio Vegano di Barbara Ferrante: formaggi veg; Cerutti: riso semintegrale bio

Azienda Agricola Casumaro: formaggi bio di mucca e bufala;

Le galline felici: agrumi bio; Il vecchio pollaio: anatra bio; Macelleria Sernesi: manzo bio

Forno Brisa: panettone artigianale

Il costo della serata è di 90 euro e include: la cena, il nostro servizio dedicato, pane bio artigianale semintegrale e al carbone, acqua naturale e gasata trattata illimitata.

Opzioni (da richiedere in fase di prenotazione):

- il "Brindisi di Capodanno" include la tessera per la lotteria di solidarietà: 10 euro

- l'abbinamento di quattro calici di vino naturale: 20 euro

