



Menu di Capodanno – Villa Bria

ANTIPASTI:

- Julienne di Cappone cotto a bassa temperatura con Coulis di Melograno**
- Zampone della Tradizione con -Lenticchie rosse di Castelluccio**
- Salmone selvaggio del Mar Baltico in Bellavista con salsa Cardinale**
- Millefoglie alla Clorofilla di spinaci con Salsiccia di Bra**

PRIMO:

- Ravioli di Branzino con pomodorini Confit Caramellati e Gamberetti**

SECONDO:

- Sottofiletto di Cinta senese al Barbaresco con Patate Novelle**

DOLCE:

- Tiramisù al Panettone**

Vini Illimitati