



MENÙ DI CAPODANNO - VILLA VITTORINA

ANTIPASTI:

- Flan di zucchine a cottura lenta con crema al basilico genovese DOP
- Strudel di verdure con fonduta d'Aosta
- Zuppa di lenticchie e cotechino di Bra

PRIMI:

- Tortelloni di magro mantecati al burro di montagna e Salvia croccante
- Risotto Carnaroli DOP con crema di zucca e polvere d'amaretto del paniere delle Valli

SECONDO:

- Arrosto di Maiale al forno con patate di Cesena rustiche alle erbe di Provenza

DESSERT:

- Dolce dello chef

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI DUE COPERTI

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI