



Menu di Capodanno – Monferrato Resort

ANTIPASTI:

Tagliata di petto d'anatra su letto di songino con glassa di Modena

Timballo di Montasio e Bettelmatt con pistacchi e confettura di arance amare

Sformato di Zucca con fonduta al gorgonzola naturale

Bauletto Ripieno di Radicchio Trevigiano e speck della Valtellina

PRIMI:

Carnaroli mantecato con cavolo cappuccio viola e bacon croccante

Ravioli d'asino al sugo di noci e nocciole d'Alba DOP

SECONDI:

Filetto di Maialino da latte ai funghi porcini

Patate Novelle aromatizzate al rosmarino

DOLCI:

GRAN DESSERT di CAPODANNO

VINI ILLIMITATI DURANTE LA CENA:

Barbera, Cortese, Moscato e Brut

Caffè

MENU BIMBI (Fino a 12 anni):

Affettati Misti

Agnolotti o Pasta al Pomodoro

Milanese con Patatine Fritte

Torta

Acqua\Bibite