



## **Menu di Capodanno – Villa Bianco**

### **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**