

# Cena di Capodanno

## MENU

*Benvenuto con calice di Franciacorta Brut DOCG*

### **ANTIPASTO**

Uovo fondente su fonduta di Taleggio, lamelle di tartufo Umbro e crumble di Grana Padano DOP 30 mesi

### **PRIMI PIATTI**

**Tortello** fatto a mano al radicchio tardivo di Treviso, con burro di malga ai sentori di timo limonato, bottarga di salmerino ed il suo caviale

**Risotto** Carnaroli Ferron alle castagne e zucca Mantovana, mantecato alla Casatella Trevigiana DOP

*Sorbetto alla mela verde, menta e zenzero*

### **SECONDO PIATTO**

**Medaglione** di filetto di manzo australiano ai porcini, con riduzione di Tai Rosso dei Colli Berici  
Indivia belga in sottovuoto all'arancia

### **DESSERT**

Torta di rosa tiepida su crema al Torrone di Cremona e sentori di Torcolato di Breganze

*Brindisi di Mezzanotte con Spumante*



  
**LA CORTE**  
dei Ciliegi

**INTRATTENIMENTO  
MUSICALE PER  
TUTTA LA SERATA!**



# Cena di Capodanno

## MENU

Vini Cabernet e Garganega della Cantina Ca' Basso, acqua e caffè inclusi nel prezzo finale.  
[ Una bottiglia di vino ogni 4 persone ]



### **MENU BAMBINI** (fino ai 14 anni)

pasta al pomodoro o al ragù, cotoletta o hamburger, patatine fritte e dolce

**IN ALTERNATIVA, SCEGLI LA  
PIZZA DAL MENU ALLA CARTA**

**ADULTI 69€ | BIMBI 20€**

Inizio cena alle ore 19:45

Caparra 30€ (solo adulti)  
in contanti o bonifico bancario

Prenotazione entro il **24.12.2022**



  
**LA CORTE**  
dei Ciliegi

**INTRATTENIMENTO  
MUSICALE PER  
TUTTA LA SERATA!**

# Cena di Capodanno

## MENU

### ANTIPASTO

Uovo fondente su fonduta di Taleggio, lamelle di tartufo Umbro e crumble di Grana Padano DOP 30 mesi

### PRIMI PIATTI

**Tortello** fatto a mano al radicchio tardivo di Treviso, con burro di malga ai sentori di timo limonato, bottarga di salmerino ed il suo caviale

**Risotto** Carnaroli Ferron alle castagne e zucca Mantovana, mantecato alla Casatella Trevigiana DOP

### SECONDO PIATTO

**Medaglione** di filetto di manzo australiano ai porcini, con riduzione di Tai Rosso dei Colli Berici Indivia belga in sottovuoto all'arancia

### DESSERT

Torta di rosa tiepida su crema al Torrone di Cremona e sentori di Torcolato di Breganze

**LA CORTE**  
dei Ciliegi



DA **ASPORTO**

**49€**

### RITIRO MENU

entro le 19:00  
del 31 Dicembre

**Caparra 30€**

in contanti o con  
bonifico bancario

*Nel prezzo è escluso il bere*