



## **Veglione di Capodanno**

**New Year's Eve Menu**

**31.12. 2018**

### **Gran Benvenuto dello Chef**

*Fritto di fiori di zucca, radicchio e primizie di stagione croccanti*

**Fried zucchini flowers and crunchy seasonal vegetables tempura**

*Crostino con paté di fegato di vitello, uova di quaglia dorate e Tartufo nero di Norcia*

**Golden crouton with liver paté, sunny side quail eggs and black truffle from Norcia**

*Piccola battuta di vitello con nocciole Piemontesi IGP e tartufo bianco d'Alba*

**Veal tartare with Piedmont hazelnut and white truffle from Alba**

*Spuma di patate con i carciofini violetti*

**Potato mousse with violet baby artichokes**

*Crema di lenticchie con cotechino dorato.. come da Tradizione*

**Lentils velvet soup with Traditional "cotechino"**

*Gnocco ripieno di fonduta di Parmigiano Reggiano su battuto di radicchio rosso di Treviso*

**Big dumpling filled with Parmesan Cheese fondue on chopped red chicory from Treviso ragout**

*Risotto con Tartufo bianco d'Alba e funghi porcini*

**Risotto with porcini mushrooms and White Truffle from Alba**

*Filetto di vitello al tartufo nero pregiato con "botoi" e fondi*

**Veal fillet with black truffle sauce, "botoi" baby artichokes and artichokes hearts**

*Mousse al cioccolato 72% su terra di cacao e frutti di bosco*

**Chocolate mousse 72% with cocoa grains and fruits of the forest**

*Il Panettone de Ai Gondolieri*

**Panettone traditional cake Ai Gondolieri**

*Clementine, frutto della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...*

**Clementine, passion fruit, nut brittle, dried figs, bon bon....**

### **Selection of Wine**

**Cremant D'Alsace, Villa Elena**

**"Madre" Incrocio Manzoni 2015, Az. Agr. Cescon**

**Refosco dal Peduncolo Rosso 2013, Az. Agr. La Roncaia**

**Champagne Blanc de Blancs - Prestige Des Sacre**

*Acqua minerale, Panna, San Pellegrino*

**Mineral water, Panna, San Pellegrino**