

Menù Capodanno

Prosecco di benvenuto

Ostrica "Fine de Claire" su cremoso d'erbette, spuma di patate e stracciatella



ANTIPASTO

Flan di zucca "Hokkaido", amaretti, vellutata di formaggio Branzi e in riduzione di Ripasso della Valpolicella



PRIMO

Fusilli al ferretto con pesto di pistacchi, mazzancolle al profumo di lime



SECONDI

Tentacolo di Polpo in caramello di soya e sciroppo d'acero, crema di cavolfiore e burrata fume'

Sorbetto al mandarino

Manzo bavarese in camicia di Parma stagionato 24 mesi, morbido di spinaci e patate nocciola con guanciale di "Sauris"



DESSERT

Cremoso ai frutti di bosco e lime, salsa tiepida al fondente nero, biscotto salato al cacao e pepe garofanato

acqua, caffè, frivolezze

Allo scoccare della mezzanotte brindisi con spumante selezione Grand Hotel Villa Torretta

**Tradizionale zampone con lenticchie di Norcia
Pandoro e Panettone con crema mascarpone**

EURO 130,00 PER PERSONA VINI ESCLUSI

Prenotazioni con carta di credito a garanzia
Tel. 02 24112.1 / info@villatorretta.it
Tel. 02 24112.6 / restaurant@villatorretta.it

