



# MENÙ CAPODANNO

68€

# “SAPORI DI CASA”

# BENVENUTI

Flute di spumante e bignè di riso con zucchina marinata al frutto della passione, pesto, perlage di basilico <sup>(12)</sup>

*Sparkling wine flute and rice puff filled with zucchini marinated in passion fruit, basil pesto and basil pearls*

## ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane dal gusto autentico e casalingo servita nel coccio <sup>(3,7)</sup>

*Authentic, homestyle Eggplant Parmigiana served in a clay pot*

Crocchette ripiene di riso, zucca e blu di bufala, servite con crema di mandorle <sup>(7,8,12,13)</sup>

- Rice croquettes with pumpkin and buffalo blue cheese, served with almond cream

## RISOTTO AL TARTUFO NERO

Risotto mantecato con burro al tartufo e tartufo fresco <sup>(3,7,9,12)</sup>

*Creamy risotto finished with truffle butter and fresh black truffle*

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Risotto giallo allo zafferano con fondo di sedano rapa <sup>(3,7,9,12)</sup>

*Golden saffron risotto with celery-root jus*

SE LO DESIDERI...

Bis di risotto giallo allo zafferano  
*A duo tasting of golden saffron*

## SELEZIONE DI DOLCI DELLA CASA

Un dolce a scelta tra Tiramisù, Torta di riso, Pavlova, Mascarponata e Cannolo scomposto <sup>(3,6,7,8,12)</sup>

*Choice of: Tiramisù, Rice Cake, Pavlova, Mascarpone Cream or Deconstructed Cannolo*