



# *Il Fuoco & Vino*

*è lieto di invitarti al  
Cenone di Capodanno*

Martedì 31 Dicembre 2024 dalle h 19.30

*Aperitivo a passaggio con canapè  
e finger food tra la montagna e il mare*

Millefoglie di pane bianco con salmone norvegese affumicato, crema di caprino al profumo di lime, mirtilli disidratati e polvere di pistacchio

Gamberone argentino marinato alla barbabietola con crema di zola e granella di nocciole

Tortilla di pesce ghiaccio con variante di peperone crusco d.o.p. e maionese al jalapeno di Tijuana

Sfera croccante con mortadella al pistacchio d.o.p su crema di curry e mela renetta con aroma di salvia

Rosetta di magatello di manzo olandese con caprino al profumo di pepe rosa con soncino fresco e fragoline al balsamico

Crostone rustico grigliato con crema di verza, guanciale croccante e scaglie di pecorino scorza nera

Flute di prosecco e analcolico alla frutta

*Antipasto servito al tavolo*

Tortino di polpo del mediterraneo con fiocchi di latte, cime di rapa ripassate in padella e crema di patate al profumo di zucca

Tartare di vitello olandese su base croccante di radicchio di Chioggia e pinoli tostati guarnita da castagne caramellate e crumble di Castelmagno

# Fuoco & Vino

## Primi Piatti

Sfogliata di crêpes farcita con brunoise di primizie dei nostri mari al profumo d'aglio nero ed erba cipollina, gratinata con gamberone in bella vista e panure al pistacchio di Bronte

Riso carnaroli riserva invecchiato 20 mesi con crema di porri caramellati, julienne di jamón ibérico e coulis di lamponi selvatici

## Secondi Piatti

Cubotto di Sella di vitello cotto a bassa temperatura, servito con riduzione al Barolo e cialda croccante di patate al profumo di basilico

Sorbetto al limone

Capasanta reale con porcini e speck croccante del Trentino, gratinata con panure di provola di Agerola al profumo di coriandolo

Gran buffet di frutta fresca di stagione

Panettone e pandoro con salsa al cioccolato e mascarpone accompagnati da flute di spumante

Verso la mezzanotte finger food di lenticchie e cotechino di Parma

Vini selezionati della nostra cantina  
(fino allo scoccare della mezzanotte)  
acqua microfiltrata - caffè

€105 a persona | Menù baby fino a 10 anni €50 a persona

Animazione e musica vi accompagnerà per tutta la durata dell'evento

Chiusura serata ore 03.30

Acconto a conferma della prenotazione del 30% | Saldo entro le ore 19.00 del 30 dicembre

Si prega di fare attenzione ad eventuali intolleranze ed allergie al momento della prenotazione, le quali potranno non essere soddisfatte dalla cucina qualora non comunicate anticipatamente