



UNICORNO

O S T E R I A

Menù di Capodanno

ANTIPASTI

Cannoncini di arachidi farciti con mi-cuit
e crudité di crostacei guarniti con sour di capperi

Quaglia disossata, caramello di cipolla
affumicata e funghi locali in olio cottura



PRIMI

Rete di pasta al nero, molluschi e salicornia
Raviolo di burrata, ristretto di bagna càuda e cardi

Nido di tagliolini a nuoto in brodo di gallina,
tuorlo in crumble di Parmigiano e tartufo nero



SECONDI

Rana pescatrice in crosta di olive di produzione
propria, purea di pomodorini pendolini marinati alla menta selvatica

Agnello farcito col suo interno e carciofo sotto la cenere



DESSERTS

Sorbetto di ananas e zenzero

Unicorno di cioccolato 'oro' e lamponi

Piccola pasticceria



A mezzanotte, cotechino artigianale e lenticchie

VINI IN ABBINAMENTO

Vini Terre di Marfisa

Spumante Vigne del Patrimonio

Quota a persona € 100,00

S.P. 47 Lamone Km. 7 - 01010 FARNESE (VT)