

# Maestrale gala di Capodanno

## MENÙ CARNE

Entrée dello Chef

Tartare di Manzo, pois di Verdure e cialda di Parmigiano alla Maggiorana

Gnocchi tondi ripieni al Ragù bianco e fonduta di Gorgonzola

Maccheroncini al ferretto, Lenticchie in crema e Salsiccia di Cotechino al Tartufo

Sorbetto Mango e Passion fruit

Medaglione di Vitello in camicia di Guancialetto croccante, Porcini e crostino di Patate

Tarte tatin alle Mele caramellate e Gelato alla Vaniglia

**80,00 €**

## MENÙ PESCE

Entrée dello Chef

Sbriciolona salata, carpaccio di Salmone e cremoso di Aneto e Nocciole

Risotto al profumo di Basilico, stracciata di Burrata e Astice marinato agli agrumi

Ravioli rossi al Radicchio rosso e Gorgonzola su letto di Baccalà mantecato

Sorbetto Mango e Passion fruit

Filetto di Tonno, Verdure julienne e Polenta verde

Tarte tatin alle Mele caramellate e Gelato alla Vaniglia

**100,00 €**

---

1 Bottiglia di vino ogni 4 persone / Acqua / Caffè inclusi nel prezzo

---



podere la torre