

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO



MENÙ DEL 31 DICEMBRE



ANTIPASTI

- Entrè di benvenuto con flute di Prosecco
- Bigné salato con mousse di prosciutto e timo
- Millefoglie di polenta, cotechino e crema di lenticchie
- Salame nostrano dell'Azienda Agricola Brusignone e pancetta cotta affumicata
- Insalatina di cappone, sedano rapa e maionese al lime



BIS DI PRIMI

- Crespelle di farina di castagne con radicchio ripassato e fonduta di formaggi di Bufala
- Risotto 100% Carnaroli "Azienda Agricola Salera" alle bollicine con rosmarino dell'orto e chicchi di melograno



BIS DI SECONDI E CONTORNO

- Maialino alle erbe aromatiche cotto al forno con funghi Porcini
- Guancia delle nostre manzette cotta a bassa temperatura con salsa al cacao, porri e noci
 - Patate del campo al forno



DOLCE

- Calici speziati al panettone



ALLO SCOCCARE DELLA MEZZANOTTE



- Cotechino con lenticchie
- Prosecco (una bottiglia ogni quattro persone)



BEVANDE

- Acqua minerale naturale e gasata 75 cl
- Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®



DA 2 A 12 ANNI €35
con possibilità di alternativa
di primo, secondo e dolce.

€ 75

Coperto incluso

per allergeni o intolleranze
chiedi al nostro staff