

**20** | **Happy**  
**22** | **New**  
| **Year**

## CENONE CAPODANNO 2021/2022

Amuse bouche di benvenuto con  
flûte di Valdobbiadene D.O.C.G

---

Burrata su crema di piselli con  
gambero rosso di Mazara del Vallo  
e crumble al timo

---

Risotto cremolato con funghi porcini nostrani,  
julienne di calamaro e petali di tartufo nero

---

Rana pescatrice su vellutata di ceci  
aromatizzata al rosmarino  
e verdure croccanti saltate al wok

---

Piramide con morbido alle mandorle,  
crema alla nocciola e ganache al cioccolato bianco

---

Cotechino di Modena  
con lenticchie di Castelluccio

