

# Menu di Capodanno

## ANTIPASTO

Affettati misti con sformatino di polenta con pancetta



## Menu Bambini

### Antipasto

Prosciutto cotto e  
crostini con pomodoro  
fresco

### Primo

Gramigna paglia e fieno  
alla salsiccia

### Secondi

Cotoletta alla milanese  
con patate

### Dessert

Panna cotta ai frutti di  
bosco

**€ 30,00**

## PRIMI

Crespelle al tartufo  
Tagliatelle ai funghi porcini

## SECONDI

Tagliata di manzo al rosmarino  
Cotechino e lenticchie della tradizione

## CONTORNO

Patate al forno

## DESSERT

Panna cotta ai frutti di bosco



Vino : Cabernet Sauvignon “  
Trevenezie “  
Acqua, caffè e brindisi di mezzanotte  
con spumante

**€ 70,00**

a persona

**0536/62902**