

# Fiocco di Neve



## DI CARNE

### APERITIVO AL TAVOLO

Selezione di stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco Millesimato Paladin ed analcolico alla frutta

### ANTIPASTO

Culaccia mantovana con bocconcino di bufala campana DOP, su concassé di pomodori, ciuffi di songino e gocce di basilico

### PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini mantecato con toma piemontese e fiammiferi di speck dell'Alto Adige  
&  
Casoncelli alla bergamasca

### SECONDO CON CONTORNO

Medaglione di controfiletto di manzo in riduzione al Porto e mirtilli, con sformatino di patate fumé

### DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

## DI PESCE

### APERITIVO AL TAVOLO

Selezione di stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco Millesimato Paladin ed analcolico alla frutta

### ANTIPASTO

Tentacoli di polpo abbrustoliti su crema di ceci, con sbriciolata di tarallo napoletano alle mandorle ed olio al rosmarino

### PRIMI PIATTI

Risotto ai crostacei mantecato al Franciacorta e mascarpone, profumato all'arancia  
&  
Scialatielli napoletani con vongole lupini, zucchine filangé e ciliegini

### SECONDO CON CONTORNO

Ombrina Corba Rossa del Gargano all'isolana con verdure dell'orto, pomodorini e patate

### DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 60 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, eventuali bibite, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

### A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo € 4 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.