Capodanno 2026

Accoglieremo gli ospiti con Cocktail Monica e delizie calde della maison

Antipasto

Pan Brioche con formage de chèvre, radicchio croccante e insalata di puntarelle con alici cantabriche

Primo piatto

Casunziei fatti in casa all'ampezzana con burro di malga, semi di papavero e grana delle vacche rosse

Secondo piatto

Guancette di maialino CBT all'amarone con purè di zucca

Dessert

Tortino di cioccolato dal cuore fondente e crema di mango

Vini

Vino bianco Cornalè

Vino rosso Cabernet Sauvignon Cornalè

100 Euro