

Capodanno 2024



*Accoglieremo gli ospiti Tintoretto e pierini Alfredo
Cruditès del la maison e salsa 1961*

ANTIPASTO

Nido di rosoline con fonduta al tartufo nero

PRIMO PIATTO

*Risotto con capperante, quenelle di radicchio di Treviso
Rapè di castelmagno e la sua bisque*

SECONDO PIATTO

*Filet mignon alla Rossini con patè di foie gras, tartufo nero di
Anaorcia accompagnato da tortino di patate e salsa Madeira*

DESSERT

Tortino al cioccolato con cuore morbido e crema al ribes

VINO

*Pinot bianco tenuta cornalè
Syrà tenuta Spadafora*

80 euro