PRANZO CAPODANNO 2027

Antipasti a centrotavola/ Starters

Tagliere di salumi misti

Mix of cured meats board

Tagliere di formaggi e latticini
Cheese and dairy products board

Puntarelle con mini bombette
Chicory with mini bombette (rolled meat)

Frittura di calamari e gamberi
Fried squid and shrimp

Primo piatto/ First Course

Tortelli di burrata su crema di rape e tarallo croccante

Burrata tortelli on turnip cream and crispy tarallo

Secondo piatto/ Main Course

Tagliata di manzo con riduzione al Primitivo, radicchio, noci e caciocavallo

Sliced beef with Primitivo reduction,radicchio, walnuts and caciocavallo cheese

Dessert

Tiramisù ai frutti di bosco

Mixed berries tiramisù

VINI INCLUSI

FRANCIACORTA BRUT DOCG, ENRICO GATTI

PALOMBARA, PRIMITIVO DI MANDURIA, TENUTE RUBINO

COSTO € 80 A PERSONA


MASSERIA SANTO SCALONE