

Menu Capodanno 2023

Inizio ore 20:30

Aperitivo di benvenuto con stuzzichino

Prosecco "Il fresco" villa Sandi, Crocetta del Montello (TV)



Salmone marinato alla rapa rossa con tartare di trota bianca affumicata e mascarpone all'erba cipollina

Broletto barrique D.O.C., Cà dei Frati, Sirmione (BS)

Brisaola della Val Chiavenna con paté tartufato, cialde di pane nero e riduzione al moscato

Broletto barrique D.O.C. Cà dei Frati, Sirmione (BS)



Risotto Acquerello ai frutti di mare e polvere di alghe essiccate

Broletto barrique D.O.C., Cà dei Frati, Sirmione (BS)

Paccheri farciti all'anatra e foie gras nella loro salsa, verze e fichi secchi

Pinot nero "Monteroso" D.O.C., az. Agr. Giorgi, Canneto pavese (PV)



Medaglione di vitello con carciofo, crocchetta di patate alle nocciole e olive taggiasche

Pinot nero "Monteroso" D.O.C., az. Agr. Giorgi, Canneto pavese (PV)



Cheese cake al panettone con arance candite e salsa al caramello salato

Moscato "Nivole", M. Chiarlo, Canelli (AT)

€130,00 a persona

Ristorante Bistrò - info@hotelbarchetta.it - 031/3221