



## ***Menù di San Silvestro 31 Dicembre 2024***

*Benvenuto dello Chef accompagnato dal Particolare Inedito Rosé Magnum*

*Per iniziare*

*Finta capesanta gratinata ripiena di cozze e vongole  
Crocchetta di baccalà mantecato con maionese agro-piccante*

*Primi*

*Gnocchetto di patate saltati in buisque di crostacei e crema di pressatina della Garfagnana e  
lamponi  
Risotto alla mediterranea con panatura alle erbe aromatiche*

*Secondo*

*Rollè di coniglio morbido e croccante ripieno di scampi e bietole con cremoso di patate al timo*

*In conclusione*

*Prè dessert con crema al mandarino  
Bavarese al torrone, cioccolato fondente e croccante  
Caffè accompagnato dalla nostra piccola pasticceria*



## ***Menù di San Silvestro 31 Dicembre 2024***

### ***Vini in Abbinamento***

*Spumante Particolare Brut Inedito Rosé*

*Spumante Particolare Brut Inedito*

*Vasario Igt Toscana 2021*

*Il Fortino Igt Toscana 2020*

*Spumante Particolare Brut Inedito*

*Spumante Particolare Dolce*

*Prezzo a Persona con abbinamenti vini 110 €*

*Prezzo a Persona vini esclusi 95 €*

