

CENONE DI CAPODANNO

Menù

ANTIPASTI

Ravioli di baccalà avvolti da un delicato profumo di miele di acacia,
serviti con hummus di ceci

Carpaccio di salmone marinato, impreziosito da barbabietola rossa e
pepe rosa, rifinito con fili di erba cipollina e una carezza d'arancia

Carne salada del Trentino, delicatamente affettata, accompagnata
da mandorle tostate e crema vellutata di pesto al basilico

PRIMI

Agnolotti di Fassona e Gorgonzola della Valsassina, esaltati da una
riduzione di Chianti Riserva

Eliche di Gragnano con moscardini di polpo, adagiati su vellutata di
hummus di zucchine

SECONDI

Filetto di orata al cartoccio con caponatina di verdure

Sorbetto al limone

DOLCI E TRADIZIONE

Delizie della tradizione

Cotechino con lenticchie

Panettone artigianale del Giardino con crema al mascarpone

VINI

Eremo Tuscolano – Frascati Superiore DOCG (bianco)

Morellino di Scansano DOCG (rosso)

MENÙ BAMBINO

Prosciutto e mozzarella, lasagne, cotoletta e patatine, dolce

DOPO CENA

Musica e spettacolo con Gerry Master Show

Brindisi di mezzanotte con Franciacorta e scintille in piazza

Il Giardino

Antica Osteria
1909