

*Trancetto di spigola con purea di porri e caviale*

*Cappesante arrostate, indivia, pinoli e tartufo bianco*

*Medaglione di Baccalà su fondente di patate, cialda di Reggiano ed olive nere*

*Millefoglie di pasta, melanzane e pesce spada*

*Cappellacci ripieni al "Crostone Toscano", fonduta di parmigiano e balsamico tradizionale di Modena*

*Sella di capriolo alla Esterhàzy*

*Semifreddo al panettone classico, crema di ricotta e gelato al vin santo*

*.... dopo la mezzanotte, lenticchie e piccola pasticceria*

*Vini in abbinamento:*

*Umani Ronchi – Metodo Classico – Extra Brut – Magnum*

*Ronchi di Cialla – Ribolla Gialla – 2016*

*Castello di Neive – Barbera d'Alba Santo Stefano- 2015*

*Champagne Ayala - Brut Nature*

*Euro 95 bevande escluse Euro 120 bevande comprese*

*San Silvestro*

*2018/2019*