



31 DICEMBRE 2019



HAPPY
NEW YEAR

—
2020

MENU

CAPODANNO

Stuzzichini serviti al tavolo

**

Un piccolo benvenuto dalla cucina

Piemonte DOC "Cannavacciuolo" brut 2014 - CONTRATTO

**

Crudo di gambero rosso Sicilia, parmigiana di melanzane, straciatella affumicata e ciccioli soffiati

Franciacorta DOCG "Freccianera" Rosè 2014 - AZ.AGRICOLA F.LLI BERLUCCHI

**

Fegato grasso, limoncello, alici ripiene e insalata amara

Franciacorta DOCG "Freccianera" Rosè 2014 - AZ.AGRICOLA F.LLI BERLUCCHI

**

Ravioli del plin di tapulone, soffice di patata, bergamotto e salsa al midollo di bue

Tre Venezie IGT Pinot Nero 2018 - CONFINIS

**

Risotto, ragu' di scorfano, noci pecan e cerfoglio

Riviera Ligure di Ponente DOC "Marenè" BIO 2018 - BIOVIO

**

Ali di razza, olandese all'acetosella e indivia riccia

Bolgheri DOC "Scalabrone" 2017 - TENUTA GUADO AL TASSO - ANTINORI

**

Pre - Dessert

**

Dolce di Natale Cannavacciuolo Cafè & Bistrot

Breganze DOC "Dindarello" - MACULAN

**

Espresso e coccole finali

**

Ore 00:30 cotechino e lenticchie

180.00 a persona con abbinamento vini



cannavacciulobistrot.it
#cannavacciulobistrot