

## 31 Dicembre

Ore 20.30 cocktail di benvenuto

Torrone di foie gras

Omelette al caviale di aringa

Sandwich di coppa di testa, castagne e tartufo

Carne cruda al coltello, nocciole e carciofi

*Champagne Brut Jacques Chaput*

Ore 21.30 cena di capodanno

Cappesante, cavolfiore e caviale

Cappuccino di polenta e seppia

*Nova Domus 2007 Terlano*

Scampo croccante, patate, origano e aceto balsamico

Risotto, limone e astice blu

*Riesling Auslese 1997 C.H. Berres*

Rombo, broccoli, olive nere e zuppa di pesce ristretta

*Trebbiano d'Abruzzo 2008 Valentini*

Maialino di razza romagnola, melone, rapa rossa e cipollotto bruciato

*Nebbiolo 2008 Voerzio*

Nocciola, castagne e caffè

Panettone a lievitazione naturale e zabaione al Marsala

*Arrocco 2008 Zerbina*

ore 24 brindisi

Cotechino e lenticchie

*Bottiglia di Champagne Grand Brut Perrier Jouet*

Caffè Haiti Komet

Vi preghiamo di contattarci per effettuare la Vostra prenotazione.

Per poter partecipare all'evento, si dovrà versare anticipatamente il costo della cena che ammonta ad Euro 160,00 a persona tutto incluso.

Grazie,

Ristorante Magnolia