

# COSA FAI A CAPODANNO?

Festeggialo  
con noi

# MENÙ DEGUSTA ZIONE



Laboratorio

Ristorante | Cocktail Bar | Shop

Entrée

Carciofo alla brace, aceto di rosmarino

Tartare di manzo, midollo, citronette  
alla senape e composta di susine

Cappellacci con cavolfiore acidulato,  
crema di lievito e tuorlo marinato

Raviolone di bollito, salsa verde,  
nebbia di parmigiano e whisky torbato

Guancia, purè acido, salsa al  
prezzemolo

Crumble di farina di lenticchie,  
cotechino piastrato, gelato alle mandorle

Tarte tatin con gelato alla  
vaniglia e acqua di rose

Panettone Mirko Zenatti con zabaione caldo

**CARNE**

## Entrée

Carciofo alla brace, aceto di rosmarino

Tartare di gamberi, porri, spuma di patate e liquerizia

Cappellacci con cavolfiore acidulato, crema di lievito e tuorlo marinato

Spaghettoni con aringa affumicata, crema al cocco, burro acido

Polpo alla brace, capperi, crema di zucca, riduzione di siero di capra

Crumble di farina di lenticchie, cotechino piastrato, gelato alle mandorle

Tarte tatin con gelato alla vaniglia e acqua di rose

Panettone Mirko Zenatti con zabaione caldo



**PESCE**

prezzo della serata  
95€ bevande alcoliche escluse

pairing 50€  
2 cocktail, 2 vini e champagne  
di mezzanotte

oppure  
4 vini e champagne di mezzanotte

per assicurare una gestione ottimale della  
serata è richiesta una caparra di 40 euro

la scelta del menù non è vincolante per  
l'intero tavolo e andrà comunicata una  
settimana prima dell'evento

nel caso ci siano esigenze alimentari diverse  
contattaci per trovare la soluzione più  
adeguata



Per prenotazioni potete  
contattarci al numero  
(anche whatsapp)

0376 1506092

o con un messaggio in direct

**CAPO  
DANNO  
AL LAB**

