

Cenone di Capodanno

31 DICEMBRE | 20:30 |

La Trunera 

POSTI LIMITATI

Prenotazioni entro il 27 dicembre

LA TRUNERA 328 1883373

IL COOKIAIO 329 3655627

Costo a persona 100 euro inclusi vini e bevande



AMOUSE BOUCHE DI BENVENUTO

Pannacotta al Reggiano 30 mesi e Cipolla Caramellata

ANTIPASTI: Baccalà Mantecato, Crema di Broccoli
e Cialda di Riso Croccante

Capunet di Cotechino con Purea di Lenticchie

Vino: Oudeis Altalanga 2018 Millesimato Enrico Serafino

PRIMI: Ravioli di Burrata di Andria, Zest di Lime
e Tartare di Gambero Rosso

★ Riso Carnaroli, Zabaione di Pecorino e Brunoise di Cardo Gobbo

Vino: Alto Adige Sauvignon doc 2021 Cantina Tramin

★ **SECONDO:** Carrè di Scottona, Morbido di Patate e Zucca

Vino: Barbera d'Asti Carbune 2021 Franco Roero

Chantilly al Panettone, gelèe di marsala di Pantelleria
e croccante al torrone

Rocher al Cioccolato, Nocciole Ghiaccio e Krumiri di Portinaro

Vino: Moscato d'Asti Amerio Vincenzo

★ Champagne per il Brindisi di Mezzanotte 

a seguire lanterne dei desideri, cocktail e musica per salutare l'anno nuovo