

D I N N E R

*MODE RESTAURANT

31.12

cenone di Capodanno

entrées

Bocconcino sfizioso dello Chef

antipasti

Riso al salto alla milanese, salsa all'ossobuco e gremolada

Pan brioches, patè di vitello e gel al lampone

Sushi tricolore con carpaccio di manzo e avocado

primi piatti

Ravioli del plin, fonduta al parmigiano reggiano 24 mesi
e spolverata di tartufo nero

Millefoglie di pasta fresca, scampi profumati al brandy
e carciofi trifolati al timo

secondo piatto

Filetto di manzo garronese bardato, fondo di manzo
e rösti di patate allo zafferano

dolce

Lingotto al gianduia ricoperto di cioccolato e nocciole
con coulis ai frutti di bosco e gelato al fior di latte

dopo la mezzanotte

Cotechino e lenticchie propiziatori



official partner

AUTOTORINO 



vini bianchi

Müller Thurgau Trentino doc "Le Giare" - Roeno
Trentino - Müller Thurgau

Pecorino "Terre di Chieti" IGP - Casal Thaulero
Abruzzo - Chardonnay

vini rossi

Dolcetto Langhe - Roagna - Piemonte
Chianti Colli Senesi - Fattoria Montepescini - Toscana

per il brindisi

Prosecco Extra Dry DOC - Martini - Veneto

Menù completo servito al tavolo

Una bottiglia di vino a scelta ogni 4 persone

Brindisi con Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry o Moscato d'Asti

DURANTE IL VEGLIONE INTRATTENIMENTO MUSICALE E ANIMAZIONE

130€ a persona

Bollicine

(costo extra rispetto al brindisi incluso con Prosecco o Moscato)

Prosecco o Moscato d'Asti: € 30

Franciacorta Contadi Castaldi: € 35

Franciacorta Alma Bellavista: € 55

Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco: € 70

Champagne Mumm Grand Cordon: € 60

Champagne Mumm Reservé 4.5: € 80

Champagne "R" Ruinart brut: € 110

Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque: € 200

Champagne Dom Perignon: € 350

official partner