



Aperitivo di Benvenuto

Mezza forma di Parmigiano Reggiano  
Pan cresciuto con motzetta “Maison Bertolin”  
Spiedino di code di gambero in crosta di patate  
Involtini di trota salmonata e robiola all’erba cipollina

Ferrari Brut “Perlé”  
Cocktail analcolico

Cena al Ristorante “La Polveriera”

L’uovo in camicia servito con carciofi stufati e leggera fondua di pecorino sardo  
Le capesante gratinate con mirepoix di verdure di stagione e salsa al vermouth bianco

La vellutata di sedano rapa con sauté di polpo del mediterraneo al profumo di rosmarino  
I garganelli di pasta fresca al ragù di anatra e funghi porcini

La guancia brasata al vino Cornalin servita con broccoli e puré di patate e zucca

Lo sformatino di panettone e cioccolato bianco con insalata di arance di Sicilia e crema inglese  
Caffè

*Dalla cantina:*  
Petite Arvine 2015 – Elio Ottin  
Cornalin 2015 – Terroir Rosset  
Acqua minerale Lauretana

Brindisi di mezzanotte con Ferrari Maximum Brut