*Cenone di Capodanno 2025*

*Sandwich di Gamberi e variazione di Pomodori Secchi, Aneto e Pan Brioches fatto in Cascina*

*Carciofo Romano farcito con Nocciole del Piemonte, Mandorle, fonduta di Branzi e polvere di Prezzemolo*

*Risotto Acquerello mantecato al Topinambur del nostro Orto e sue chips, salsa alle Noci e Caffè Arabico*

*Ravioli fatti in Cascina al Baccalà mantecato, crema di Fagioli Neri e Uova di Salmone Norvegese*

*Scampo bardato alla Spigola di Orbetello, millefoglie di Patate*

*Sorbetto all'Amaro del Capo*

*Allo Scoccare della Mezzanotte…*

*Le Tradizionali Lenticchie di Castelluccio, Salama di Cremona*

*Veneziana Artigianale e Zabaione caldo al Porto, Flutè di Bollicine*

*Caffè*

*Minerali e Naturali*

*La notte sarà un vortice di Emozione con la Musica di Dj Enzo*

*accompagnata da Fuochi D’artificio e Vin brulè*

*Euro 130 a Persona*