

CAPODANNO 2024



MENU



ANTIPASTI

Flan di zucca con funghi di bosco e briciole di guanciale croccante , su crostone di pan brioche



PRIMI PIATTI

Chicche di patate con Polpo verace , zest di limone, crema di pecorino, olive tagiasche e granella di pistacchi

Scialatielli con cremoso di datterini, burrata affumicata, basilico e timo



SECONDO PIATTO

Millefoglie di Cinta senese e patate , con riduzione al Porto e scalogno caramellato, con caponatina di verdure

DOLCI DELLA TRADIZIONE

LENTICCHIE E COTECHINO ALLA MEZZANOTTE

OPEN WINE: BIANCO FALANGHINA E ROSSO MONTEPULCIANO

SPUMANTE BRUT ALLA MEZZANOTTE



La Villa dei Principi

