



## CAPODANNO 2019

Per festeggiare ed inaugurare al meglio il nuovo anno, il Caffè Centrale propone un gustoso e raffinato menù di Capodanno, accompagnato da una selezione di deliziosi vini della nostra cantina. Sarete immersi in un'atmosfera accogliente ed elegante, grazie ad una selezione musicale creata apposta per l'occasione. Non vediamo l'ora di trascorrere con voi una bellissima serata aspettando il tanto atteso brindisi di mezzanotte!

### IL MENU'

#### APERITIVO DI BENVENUTO

Macarons con baccalà mantecato  
Gambero in tempura con maionese al wasabi  
Mini burger ai cereali con burger di salmone e "troyes aux herbes"  
Crostino al lime con gambero rosso, polvere di capperi e pomodorino confit

#### ANTIPASTO

Fritto di frittata su spuma di patata viola, finferli e olio al tartufo  
Medaglione di cotechino su crema di topinambur con lenticchie profumate alla menta

#### PRIMI PIATTI

Tortelli ripieni di faraona, ricotta e buccia d'arancio, su brodo di faraona e clorofilla di spinacio  
Gnocchi di zucca con taleggio, noci e amaretti

#### SECONDI PIATTI

Anatra cotta a bassa temperatura con mele in salsa Teriyaki, crocchetta di patata viola e timo limonato

#### DESSERT

Sfera al cioccolato fondente ripiena di spuma di panettone, crumble di mandorle e gelato al melograno  
Piccola pasticceria

#### VINI DI ACCOMPAGNAMENTO:

Prosecco DOC Bosco di Gica- Adami  
Ribolla Gialla – Jermann  
Montepulciano d'Abruzzo- Masciarelli  
Valpolicella Ripasso – Cavalchina  
Moscato Passito Dindarello- Maculan

