

# Caffè dell'Oro

## BRUNCH DI CAPODANNO ED EPIFANIA

GENNAIO

### APERITIVO

Con bollicine italiane

### L'ANGOLO DEL PANE

Filoni, focacce, uva e noci, pugliese, piccoli panini, grissini aromatizzati

### INSALATE D'INVERNO

Insalata russa, insalata di pollo e sedano, insalata di polpo patate e olive, insalata di seppie e agrumi, ortaggi grigliati e marinati, insalata di quinoa con verdure

### IL PESCATO

Tonno affumicato con insalata di finocchi e agrumi, salmone alle erbe e confettura di pera, aringa in saor con patate all'erba cipollina, ostriche, crudo di mare e sushi

### L'ANGOLO TOSCANO

La nostra battuta al coltello da condire in maniera classica, patè di fegatini toscano su crostini, lardo pestato e aromatizzato, salumi al tagliere

### L'ANGOLO DEL FORMAGGIO

Carosello di formaggi freschi e stagionati della penisola, mostarde e confetture, burrata, nodini

### PRIMI PIATTI D'INVERNO

Ravioli con stracotto e salsa di castagne  
Risotto allo zafferano e crostacei

### UN SECONDO

Branzino in crosta su spuma di patate, lenticchie e limone

### SEGUE

Cotechino, lenticchie e mostarda di Cremona

### DOLCI

Frutta esotica, l'angolo delle torte classiche, l'angolo delle torte moderne, il tiramisù toscano, biscotteria e pralineria

80€ Menu / 40€ bambini

# Caffè dell'Oro

## NEW YEAR'S DAY AND EPIPHANY DAY BRUNCH

### APERITIF

With Italian sparkling white wine

### BREAD CORNER

Loaf, focacce, grape & walnut, pugliese, small buns, breadsticks

### WINTER SALADS

Russian salad, chicken and celery salad, octopus potato and olive salad, cuttlefish and citrus salad, marinated vegetables, quinoa and vegetable salad

### FISH

Smoked tuna with fennel and citrus salad, herb salmon with pear jam, herring with potatoes and chives, oysters, raw seafood, sushi

### TUSCAN CORNER

Classic hand-cut beef tartar, tuscan liver pate crostini, herb seasoned lard, traditional cold cuts

### CHEESE CORNER

Italian fresh and aged cheese carousel, mustards and jams, burrata cheese and mini mozzarella

### PASTA & RICE

Ravioli with beef stew and chestnuts, Saffron and seafood risotto

### MAIN

Seabass on a potato foam with lentils and lemon

### TO FOLLOW

Pork sausage (Cotechino), lentils and Cremona mustard

### SWEETS

Exotic fruit, classic cake corner, modern cake corner, Tuscan Tiramisù, cookies and pralines

80€ Menu / 40€ children