

Caffè dell'Oro

31
DICEMBRE

• CAPODANNO •

APERITIVO

Ostrica

Cocktail di gamberi, bieta condita

La nostra soprassata di maiale con carciofi e pan di ramerino

PRIMI

Tagliolino al ragù di astice e pomodori secchi

Risotto ai funghi porcini e mascarpone artigianale

SECONDO

Guancia brasata di manzo al vino rosso
con purea di patate al tartufo nero di Norcia

DALLA TRADIZIONE

Cotechino e lenticchie

DESSERT

Monte Bianco

Il nostro panettone artigianale con Moscato d'Asti

180€ Menu / 75€ vini toscani in abbinamento

Caffè dell'Oro

• NEW YEAR'S EVE •

APERITIF

Oyster

Shrimp cocktail, seasoned chard

Our pork salami with artichokes and rosemary

FIRST COURSE

Tagliolino pasta with lobster ragout and dried tomatoes

Risotto with porcini mushrooms and handmade mascarpone

SECOND COURSE

Braised beef cheek in red wine
with Norcia black truffle mashed potatoes

A TRADITION

Pork sausage (Cotechino) and lentils

DESSERT

Mont Blanc

Our artisanal Panettone with Moscato d'Asti

180€ Menu / 75€ Tuscan wine pairing