

RISTORANTE  
**LA CANTINA**  
DI POGGIO  
CAIANO



# *CENONE DI CAPODANNO*

## *2012*

*ANTIPASTO*    *SALMONE AFFUMICATO CON PUNTE DI ASPARAGO*

*ALICI MARINATE ALL'AGRESTO*

*INSALATINA DI CARCIOFI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO*

*VINO:*    *CARTIZZE DI FOSS MARAI*

*PRIMI*

*LASAGNE GAMBERETTI ED ASPARAGI*

*RISOTTO AL RADICCHIO TREVISANO E PROSECCO*

*VINO:*    *CAPO 3 FOSS MARAI BRUT CHARMAT METODO CAVAZZANI*

*SECONDI*

*ANATRA ALL'ARANCIA CON CIPOLLINE IN AGRODOLCE*

*TAGLIATA DI CHIANINA RUCOLA E GRANA CON CARCIOFI AL FORNO*

*COTECHINO CON LENTICCHIE*

*VINO:*    *MONTECUCCO AZ. AGR. IL CIVETTAIO*

*DESSERT*

*TORTA DI CAPODANNO*

*BRINDISI DI MEZZANOTTE CON SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG*

**€ 75,00 / PERSONA, BEVANDE INCLUSE**

