

# Cenone di Capodanno

MARTEDÌ 31 DICEMBRE

## ANTIPASTO

Roast Beef di Manzo con Crema Inglese ai Semi di Senape e Misticanca

Flan di Spinaci con Cuore di Squacquerone e Noci

Spuma di Reggiano 24 mesi con Composta di sedano al Balsamico

## PRIMO

Tortelli di Pasta Prezzemolata ripieni di Salsiccia e Funghi  
su Fonduta di Bucciato e il Suo Fondo Bruno

## SECONDO

Filettino di Maiale cotto a bassa temperatura su Vellutata di Patata Rossa  
e Tartufo Nero con mazzetto di Fagiolini al Lardo e Pomodorini Caramellati

Lenticchie e Cotechino della Tradizione

## DESSERT

Diplomatico romagnolo scomposto al Campari

Biancomangiare al Mascarpone e Latte di Mandorle con Frollino  
alla Castagna e Chutney di Cachi

Caffè

Ore 24.00 Brindisi al Nuovo Anno con Bollicine

Dj Set e Cocktail Bar

€ 70.00  
(VINI ESCLUSI)

*la* Casaccia  
RISTORANTE GRADARA