



*Agriturismo da Pippo a Cassignanica*

## **CENONE DI CAPODANNO 2024-2025**

*Siamo lieti di accogliervi con i più festosi auguri con musica dal vivo ed i maestri di "RE DEL MAMBO" IN-PRESA e la loro animazione latina*

*Aperitivo con spumante Satèn brut DOCG Franciacorta*

*Crudo di Parma, coppa Piacentina, salame nostrano, verdure grigliate, gnocco fritto e paté della casa.*

*Salmone affumicato con petali di avocado e zeste di limone*

*Insalatina di finocchio, arancia, pomodorino e olive taggiasche*

*Ravioli con farcia di branzino al pesto di rucola e lamelle di mandorle*

*Gnocchetti di castagne al profumo di bosco*

*Cappone con ripieno della "Sciura Maria"*

*Insalata, patate al forno e mostarda*

*Sorbetto al limone*

*Darna di orata in mantello di zucchine e patate con pagliuzze di porro*

*Frutta dal mondo in bella vista*

*Panettone con il mascarpone e torte della casa*

*Brindisi di mezzanotte con champagne*

*Risottino allo champagne*

*Cotechino con lenticchie*

*Uva e ...*

*... tanta musica!*

### **VINI**

*Franciacorta Satèn brut DOCG*

*Barbera cantina Scagliola*

*Costa bianco fermo Franciacorta "Al Rocol"*

*Bianco frizzante Franciacorta "Al Rocol"*

*Champagne per il brindisi di mezzanotte*

*Caffè e digestivi*

**Menù – 95,00 €**

