



IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

# Happy New Year

Aperitivo di benvenuto

*Welcome snacks*

ACGHLO

Ricciola marinata alla rapa rossa, finocchio, pompelmo, kefir

*Beetroot cured kingfish, fennel, grapefruit, kefir*

DGO

Tuorlo d'uovo biologico confit, carciofi, pecorino di fossa, nocciole

*Confit organic egg yolk, artichokes, aged pecorino cheese, hazelnut*

ACGHLO

Risotto, gamberi rossi, bergamotto, cime di rapa

*Risotto with red prawns, bergamot, broccoli rabe*

GLO

Ravioli ripieni di fagiano, castagne, tartufo nero, estratto di funghi

*Ravioli pasta filled with roasted pheasant, chestnuts, black truffle, mushroom essence*

ACGLO

Anatra in due cotture, cavolo viola, pera, sedano rapa, salsa al panforte

*Duck cooked two ways, red cabbage, pear, celery root puree, 'panforte jus'*

ACEGKHLO

Millefoglie, vaniglia, zucca, mandarino

*Vanilla, pumpkin, mandarin millefeuille*

ACGO

Moscadello Vendemmia Tardiva

(100% Moscato Bianco)

Panettone tradizionale con zabaione alla grappa di Moscadello Capanna

*Traditional panettone with Capanna's Moscadello spirit eggnog*

ACGHO

Cotechino e lenticchie di mezzanotte

*Midnight 'cotechino' sausage with lentils*

LO

Tener Banfi

€ 150,00