

giano
RISTORANTE

Capodanno
2025



**Noci di capesante con crema di zucca,
cotechino e mela verde spadellata al rosmarino**

*Sea Scallops with pumpkin cream, cotechino sausage
and rosemary-sautéed green apple*

**Raviolo ripieno con brasato di ossobuco,
crema di patate allo zafferano e gremolata**

*Ravioli stuffed with braised veal shank,
with saffron potato cream and gremolata*

**Risotto "Vialone Nano" di Isola della Scala
profumato al limone con assoluto di barbabietola
rossa, storione e sigaro di caviale**

*Lemon-scented 'Vialone Nano' Risotto
with beetroot essence, sturgeon and a 'caviar cigar'*

**Filetto di manzo alla Wellington con ristretto
di Amarone e purè di patate alla francese**

*Beef Wellington with Amarone reduction
and French-style potato purée*

Zampone di maiale con lenticchie in tre modi

*Zampone (Traditional stuffed pork trotter)
with lentils prepared three ways*

Insalata di uva con sorbetto al mandarino

Grape salad with sorb apples or tangerine

Dimmi di sì...

**Cremoso di ricotta con bavarese
allo Champagne e lamponi
e salsa al cioccolato fondente Domori**

*Tell me yes...
Ricotta cream with Champagne and raspberry
bavarois and Domori dark chocolate sauce*

€ 90,00 PER PERSONA BEVANDE ESCLUSE



Chiama il numero **0442 78532**
o scrivici a **info@hotelvillabartolomea.it**

giano
RISTORANTE