



CAPODANNO 2020

Antipasti (*Appetizers*):

Cape sante padellate al Cognac su vellutata di porcini.
(Scallops saute' with Cognac on a wild mushrooms cream).

Gamberoni al profumo di rosmarino e ceci.
(Prawn tails served on a chick peas perfumed with rosemary).

Primo piatto (*First course*):

Gnocchi di patate di montagna, granchio e pomodorino confit.
(Mountains potatoes dumpling, with crab and cherrie tomatoes confit sauce).

Secondo (*Main Course*):

Filetto di spigola in crosta di zucchine e ristretto di crostacei.
(Sea bass fillet in zucchini croust served on a crustaceus ristrict).

Dessert:

Trittico di dessert dalle fantasie del nostro pasticcere.
(Triple delight from the pastry chef fantasies).

Vino abbinato (*Wine*):

Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG Col Vetoraz

Caffè alla napoletana (*Coffee napoletana style*).

Il menu verra' servito (*The menu will be served*):

il 31 dicembre dalle ore 20 alle ore 23

(December 31st from 19:00 to 23:00)

Euro 105,00 a persona bevande incluse.

(euro 105,00 per person drinks included).

Prenotazione (*Reservations*) : info@ristorantelacolombina.eu