

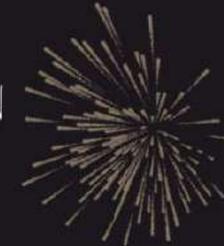
*Menù  
Capodanno*

*2022*



**LE CORTISELLE LUXURY  
AGRIFOOD & WINE EXPERIENCE**

**INIZIO CENONE ALLE ORE 20.30**



ENTRÉE E COCKTAIL ARTIGIANALE DI BENVENUTO IN  
COLLABORAZIONE CON DISTILLERIE BRUNELLO

\*\*\*

### **ANTIPASTO**

Battuta di Manzo a coltello, Wafer croccante di  
Sesamo e Mandorle , riduzione di liquirizia e  
Petalì di Cipolla Agrodolce

\*\*\*

### **PRIMI PIATTI**

Risotto al Fondente di Radicchio e Cipolotto,  
Mousse al Morlacco e Riduzione di Vino Mossiche

Gnocchetti di Patate fatti in casa con Ragù di  
Faraona al coltello, Lime e Lamponi Disidratati

\*\*\*

### **SECONDO**

Vitello C.B.T in doppia Panatura di Panko e Nocciole,  
Maionese al Serprino , Funghi Shiitake ripassati in  
padella e Clorofilla al Prezzemolo

\*\*\*

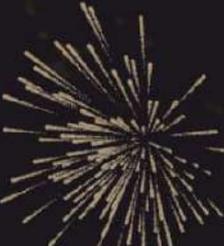
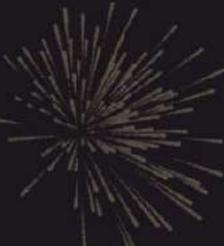
### **SGROPPINO AL LIMONE E ZENZERO**

\*\*\*

### **DESSERT**

Parfait alle Arachidi, Moù Salato, Arachidi  
Pralinate e Gel alle Clementine

**Abbinamento Vini della nostra Cantina**  
**Acqua, Caffè e digestivo**



Dopo la Mezzanotte , come da Tradizione  
Lenticchie e Cotechino a Modo Nostro

€ 80