



## *Menu di Capodanno*

**Mousse di ripieno di tortellini e sfoglia croccante**

**Vitello tonnato del Pappagallo**

*Champagne de Saint Gall extra brut Blanc de Blanc*

**Ricciola con bietole saltate in padella, mandorle e limone candito**

**Baccalà mantecato con vellutata di peperoni rossi e olive croccanti**

**Polpetta di crudo di Fassona e spuma di Parmigiano Reggiano 30 mesi e cipolla fragrante**

*Sancerre Les Monts Damnes Domaine Pierre Martin*

**Spaghettoni di pasta fresca alla chitarra  
con colatura di alici di Cetara e pane profumato**

**Tortellino in doppio brodo di cappone e bue grasso di Carrù**

*Tasca d'Almerita Chardonnay*

**Tortellino in crema di latte di Parmigiano Reggiano e foglie d'oro**

*Pinot Nero Alto Adige DOC Hofstatter Riserva Mazon*

**Filetto di manzo con foie gras e la sua riduzione**

*Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi 2013*

**Tortello dolce ripieno di mousse di pere, cioccolato e zabaione**

*Romagna Albana passito Regina di cuori Gallegati*

**Panettone**

**Cotechino con lenticchie**

*per accogliere il nuovo anno che verrà*

Menu degustazione senza vini in abbinamento

- 110 -

Menu degustazione con vini in abbinamento

- 150 -

*Per info e prenotazioni contattateci*

ristorante@alpappagallo.it - 051 232807