

MENÙ DI Capodanno 2023/24

Una serata allegra e frizzante all'insegna del divertimento e della buona musica, ad opera di Dual Sound, musica a 360 gradi.

Inizio del cenone ore 21

Antipasti

Culetello di Zibello
Breasola di cervo
Terrina di carne d'anatra all'arancia
Conetto salato al sesamo
farcito con mousse di patè di foie gras

Insalata di polpo con ceci cotti al vapore,
filangé di finocchi, pomodorini ciliegino confit
e germogli

Primi Piatti

Il riso Carnaroli con cuore di capasanta America scottata,
vellutata di zucchine e menta e fiocchi di cipolla croccante

Millefoglie di pasta fresca all'uovo con julienne di zucca
Delica, verza stufata e ragù bianco

Secondo piatto

Calamaro cotto a bassa temperatura
ripieno di baccalà mantecato
su crema di patata viola
e crostini di pane agli aromi
**Possibilità di un secondo piatto di carne,
in sostituzione da comunicare al momento della prenotazione**

Dolce

Meringa all'italiana con crema alle fave di Tonka,
fragola fresche, riduzione ai frutti di bosco
e perle croccanti ai lamponi

*Dopo la mezzanotte... Cotechino nostrano
con lentichie di Castelluccio*

Dalla Cantina: il menu è accompagnato da:
Lugana Prestige Cà Maiol
Morellino di Scansano Le Pupille
(1 bt. ogni 2 persone)

Brindisi di Mezzanotte con Spumante Brut 28.9

€ 110.00 a persona

Acqua, vino e caffè inclusi

**Possibili variazioni al menu per intolleranze,
da comunicare alla prenotazione**

Per i più piccoli, fino ai 10 anni... Menu Baby, € 35.00:

Culatello e salame
Pasta corta al ragù di carne
Cotoletta con patatine - Gelato alla vaniglia

**PER CONFERMARE LA PRENOTAZIONE, E' RICHIESTO
UN ACCONTO DI €30.00 PER PERSONA (solo adulti)**

Dopo la mezzanotte, cocktail bar a pagamento

Prenotazioni

0371-897097

info@caplania.it

+393338415281(WhatsApp)

www.caplania.it

Ristorante la Caplania
Via Serafina, n. 11
San Colombano al Lambro
20078 - MI