

Menu Capodanno 2019

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

Aperitivo di Benvenuto con Flute di Spumante 28.9

Insalata di polpo al miele con fagioli cannellini e olive taggiasche
Pangoloso croccante con mousse di baccalà mantecato
e cipolla di Tropea caramellata

Speck cotto al naturale
Petto d'oca affumicato con sciroppo di aceto balsamico
Culatello di Zibello
Strudel salato con patate e funghi Porcini

Il riso Carnaroli con ragù di gamberi, vellutata di topinambur
e ridotto di Porto rosso

Maccheroncini di pasta fresca trafileti al bronzo
con filangè di zucca brasata, pinoli tostati e crema di burrata Igt

Controfiletto di Ribeye argentino
con focchi di sale nero e padellata di finferli

Sfera di cioccolato Ruby con mousse di fondente
e geleè ai frutti di bosco

Brindisi di Mezzanotte con Spumante Brut 28.9

**Dopo la Mezzanotte... Cotechino delle nostre cascine con lenticchie rosse
di Castelluccio**

Dalla Cantina: il Menu è accompagnato dai vini DOC
di San Colombano

Acqua minerale - Caffè
80.00 euro a persona

...Cocktail bar a pagamento...

Per i più piccoli, fino ai 10 anni... Menu Baby 40.00 euro
antipasto - primo piatto - secondo piatto - dolce

**Per confermare la prenotazione è richiesto un acconto di euro 20 per
adulto**

Disponibile anche
il menu d'asporto
Contattaci per
avere maggiori
informazioni



RISTORNATE LA CAPLANIA
Via Serafina, n. 11 - San Colombano al Lambro
20078 - MI

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
0371/897097 - caplania@caplania.it - www.caplania.it