

31.12.2024
CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Le Marzoline Trattoria

Antipasto

Terrina di manzo arrosto con carciofi violetti croccanti, uvetta, timo limonato e fondo bruno
Rubicone Rosso IGT "Moma" 2022 Umberto Cesari

•

Primi

Anolini ripieni di coda alla vaccinara con sedano croccante, spuma di pecorino e mix di sette pepi
Rubicone Rosso IGT "Moma" 2022 Umberto Cesari

—

Assaggio di tagliolini al tartufo bianco del nostro appennino
Rubicone IGT Malbo Gentile "Vigneto del Ventaglio" 2022 Az.Agr. Palazzo di Varignana

•

Secondo

Suprema di galletto ruspante con millefoglie di patate di Tolè, cime di rapa e la sua coscia farcita con primosale e salsiccia
Rubicone IGT Malbo Gentile "Vigneto del Ventaglio" 2022 Az.Agr. Palazzo di Varignana

•

Dessert

Pera dell'Emilia Romagna IGP al Sangiovese Palazzo di Varignana con ciambella bolognese e gelato alla crema

•

Brindisi di Mezzanotte

Panettone artigianale, mandarini, uva e zuppa di lenticchie
Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

Starter

Roasted beef terrine with crispy violet artichokes, raisins, thyme lemonade and brown gravy sauce
Rubicone Rosso IGT "Moma" 2022 Umberto Cesari

•

First courses

Dumplings stuffed with "vaccinara" oxtail with crispy celery, pecorino mousse and seven peppers mix
Rubicone Rosso IGT "Moma" 2022 Umberto Cesari

—

Taste of tagliolini pasta with white truffle from our Apennines
Rubicone IGT Malbo Gentile "Vigneto del Ventaglio" 2022 Az.Agr. Palazzo di Varignana

•

Second course

Cockerel supreme with potatoes from Tolè millefeuille, turnip greens and its leg stuffed with primosale cheese and sausage
Rubicone IGT Malbo Gentile "Vigneto del Ventaglio" 2022 Az.Agr. Palazzo di Varignana

•

Dessert

Emilia Romagna IGP pear in Palazzo di Varignana Sangiovese wine with Bolognese doughnut and ice cream

•

Midnight Toast

Artisan panettone cake, tangerines, grapes and lentil soup
Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

€ 115 per persona / per person