



il cenone di capodanno al “ bocon “
benvenuto della casa



sformato di broccolo fiolaro di creazzo e ricotta
su letto di asiago dolce
culatello di parma con crostini caldi al burro



riso carnaroli con tartufo nero , porcini dell’altopiano e zucca
bigoletti con sugo di faraona di corte



carrè di vitello al rosmarino e polentina morbida
tagliata di costata di scottona spagnola
cotechino portafortuna con lenticchie
patate e verdura cotta

prosecco millesimato
panettone della casa con crema chantilly
biscotteria della casa

acqua,vino e caffè
chardonnay “io mazzucato”,montepulciano d’Abruzzo “tralchetto”
tutto compreso 55 € inizio serata ore 20:17
prenotazione obbligatoria 0444-971935 o info@bocondivino.it