

Winehouse Osteria
Capodanno 2019

Per iniziare

Piattino misto con affettati, formaggi e baccalà mantecato

Bicchiere di prosecco

Formaggio di capra con sciroppo di zucca e zenzero

Burrata sulla crostata di pomodorini e basilico

Bicchiere di Sussinku bianco (vermentino di Sardegna)

Tagliata di tonno con insalata di radicchio di Treviso

Polpetta di lenticchie rosse

Bicchiere di Zuani Zuani (chardonnay, Sauv blanc, pinot grigio, friulano)- barrique

Gnocchi di pane con prosciutto e radicchio tardivo di Treviso DOP

Gnocchi di castagne con ragù di cinghiale e melograno

Bicchiere di Abate Pietro (Montepulciano, Syrah)- barrique

Risotto ai funghi porcini

Tagliolini al tartufo

Tagliata (ribeye) di manzo con aceto balsamico tradizionale di modena

Costoletta di agnello

Bicchiere di Chianti Riserva (Sangiovese 100%)- barrique

Tiramisù o pannacotta

Bicchiere di cartizze o moscato di sorso

Acqua e caffè inclusi

130€ a persona, si richiede caparra di 50€ a persona

Inizio cena ore 20:00, Termine cena verso mezzanotte

Piccole variazioni dei piatti sono possibili