

TRATTORIA LE MARZOLINE

31.12.2023 CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE

Calice di benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene "Dirupo"DOCG
Az. Agr. Andreola

Antipasto

Tortino di zucca , crema di taleggio DOP, castagne
e tartufo nero del nostro Appennino
Abbinato a Sangiovese Superiore di Romagna DOC 2021
Palazzo di Varignana

Primo

Bottoni ripieni di vitello, con il suo consommé
aromatizzato al finocchietto e salsa al nostro
Sangiovese Superiore
Abbinato a Sangiovese Superiore di Romagna DOC 2021
Palazzo di Varignana

Secondi

Faraona disossata, farcita con caciottina
di Castel San Pietro Terme ed uvetta aromatizzata
al Marsala, radicchio rosso in gratin crema
di topinambur e finferlio
Abbinato a Sangiovese di Romagna Modigliana Riserva
"I Probi di Papiani" DOC 2018 Villa Papiano

—
Spalla di suino grigio croccante con carciofi
alla brace, millefoglie di patate e carciofi e salsa
all'Albana passito
Abbinato a Sangiovese di Romagna Modigliana Riserva
"I Probi di Papiani" DOC 2018 Villa Papiano

Dessert

Crème caramel al rum e mandarino,
gelato alla vaniglia e sbriciolata di nocciole
—
Panettone artigianale e frutta fresca
di stagione

Brindisi di mezzanotte con
Champagne Brut "la Cuveè" Laurent Perrier

Welcome glass

Prosecco di Valdobbiadene "Dirupo"DOCG
Az. Agr. Andreola

Starter

Pumpkin pie , cream of PDO taleggio cheese,
chestnuts and black truffle from our Apennines
Paired with Sangiovese Superiore di Romagna DOC 2021
Palazzo di Varignana

First course

Veal stuffed buttons, with its fennel flavored
consommé and our Sangiovese Superiore sauce
Paired with Sangiovese Superiore di Romagna DOC 2021
Palazzo di Varignana

Second courses

Boneless guinea fowl, stuffed with caciottina cheese
of Castel San Pietro Terme and Marsala-flavored
raisins, red radicchio in gratin cream of Jerusalem
artichoke and chanterelle mushrooms
Paired with Sangiovese di Romagna Modigliana Riserva
"I Probi di Papiani" DOC 2018 Villa Papiano

—
Crispy gray pork shoulder with artichokes grilled,
potato and artichoke millefeuille and Albana passito
sauce
Paired with Sangiovese di Romagna Modigliana Riserva
"I Probi di Papiani" DOC 2018 Villa Papiano

Dessert

Crème caramel with rum and tangerine,
vanilla ice cream and hazelnut crumble
—
Artisan panettone and fresh fruit
in season

Midnight toast with
Champagne Brut "la Cuveè" Laurent Perrier

€ 115 per persona / per person | € 58 per bambini 4-12 / for children 4-12