



L'Aperitivo
Aperitif



**La Battuta di Scampi,
Melograno e Porcini**

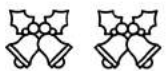
**Il Cappuccino di Zucca
e Mazzancolle al Lime**

**Il Carpaccio di Dentice, Mousse di
Rapa Rossa e Finocchio**

*Scampi Tartare with Pomegranate
and Porcini Mushrooms*

Pumpkin Mousse with Lime scented Prawns

*Snapper di Carpaccio,
Red Turnip and Fennel Mousse*



**I Fusilloro con Gambero rosso, Pomodorini
all'aneto, Pesto di Olive allo Zenzero
e Lampone**

*Fusilloro with Red Prawn,
Dill scented Cherry Tomatoes,
Ginger Olives Pesto and Raspberry*



**Il Risotto Carnaroli con Crostacei,
Mousse di Ricci e Liquirizia**

*Risotto with Shellfish,
Sea Urchin and Liquorice Mousse*



**L' Astice all'Arancia e Timo,
Patata Dolce e Tartufo invernale,
Carciofi arrosto con Mentuccia
al Vincotto e Ribes**

*Orange and Thyme scented Lobster,
served with Sweet Potatoes, Winter Truffle,
roasted Artichoke with "Vincotto" Mint and Ribes*



**Il Tronchetto con Cioccolato Bianco
e Castagne pralinate e Salsa
alle Fragoline di Bosco**

*Buche de Noel with White Chocolate
and Chestnut Praline Vanilla and
Wild Strawberry Sauce*

**Il Tradizionale Cenone
di Capodanno**

31 Dicembre

**Traditional
New Year Dinner**

December 31st

Per prenotazioni/ For Reservations: +39 041 2413111
o marketing@casagredohotel.com