



Tenuta Rubinacci

Menù del 1 gennaio

Cocktail di Benvenuto con Sfiziosità dello Chef

GLI ANTIPASTI

Mosaico di Salumi nostrani con Mozzarella di Bufala e
Spuma di Ricotta agli Agrumi

Donuts di Polenta e Funghi, Polpettina di Melanzane in
crosta croccante e Flan di verdure



I PRIMI

Croccante di Riso Carnaroli con Zucchine, Culatello e
Fonduta di Provolone del Monaco

e

Maltagliati Lardati



SECONDO

Capocollo di Maialino a bassa temperatura al profumo
di Frutti di Bosco

con

Infiorescenza Gratinata



FRUTTA E DESSERT

Composizione di Frutta di Stagione con Semisfera al
cacao

EURO 50 A PERSONA