



## *Cenone Capodanno 2025*

### *Antipasti*

- Cannoncino di sfoglia ripieno di ricotta e cipolla di Tropea caramellata
- Carpaccio di manzo con julienne di sedano bianco, scaglie di grana e citronette
- Quiche con panna acida e porri stufati
- Flan al broccolo romano e crema di acciughe
- Crostino con paté di fegato di vitello fatto in casa e salvia fritta
- Sformatino di erbette e casera
- Tagliere di lonzino stagionato con peperoncini lombardi
- Veli di salmone marinato con lime e basilico
- Insalatina di patate, erba cipollina, polvere di bacon croccante e salsa alla senape
- Zuppetta di cipolle bianche con crostini al parmigiano e timo

### *Primi piatti*

- Risotto allo speck dell'Alto Adige mantecato alla scamorza affumicata
- Crespella con crema di patate, funghi saltati e guanciale croccante

### *Secondi piatti*

- Trancetto di baccalà in olio cottura con borettane glassate al balsamico
- Tagliata di manzo con vellutata di toma d' alpeggio e patate sabbiose

Panettone della tradizione e spumante

Caffè, digestivo

acqua, 1/2 vino, coperto

e dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie

**75€ a persona - prenotazione consigliata**

**Ristorante La Mescita - via San Simpliciano 3  
Carate Brianza - tel. 0362-685238**