

# *Menù di Capodanno*

A decorative border at the bottom of the page consisting of a series of parallel, diagonal yellow lines.

# Menù di Capodanno

## APERITIVO DI BENVENUTO

---

### *gran buffet di antipasti con*

#### L'ANGOLO DEI SALUMI

prosciutto crudo toscano e melone, capocollo, carpaccio di bresaola, ciauscolo, salame fabriano, focacce e pane di diversi tipi

---

#### L'ISOLA DEL MARE

insalatine di seppie e di polipi, scampi al vapore, carpaccio di spada e di tonno, salmone in bella vista, cozze e vongole alla tarantina, fantasia di gratinati di mare, polipo scaloppato al balsamico

---

#### L'ANGOLO DEI FORMAGGI

forma di grana, pecorini scavati a cucchiaio, caciotta, mozzarelle e ricotte di bufala, trecce da latte

---

### *bis di primi*

#### MEDAGLIONI DI RICOTTA DI BUFALA

CON PUNTE DI ASPARAGI E LAMELLINE DI TARTUFO

---

#### CHITARRINE ALL'ASTICE

---

### *secondi*

FILETTO DI GALLINELLA DI MARE SU SPECCHIO DI LEGUMI

---

### *pre-dessert*

GRANATINA ALLO CHAMPAGNE ROSÈ

---

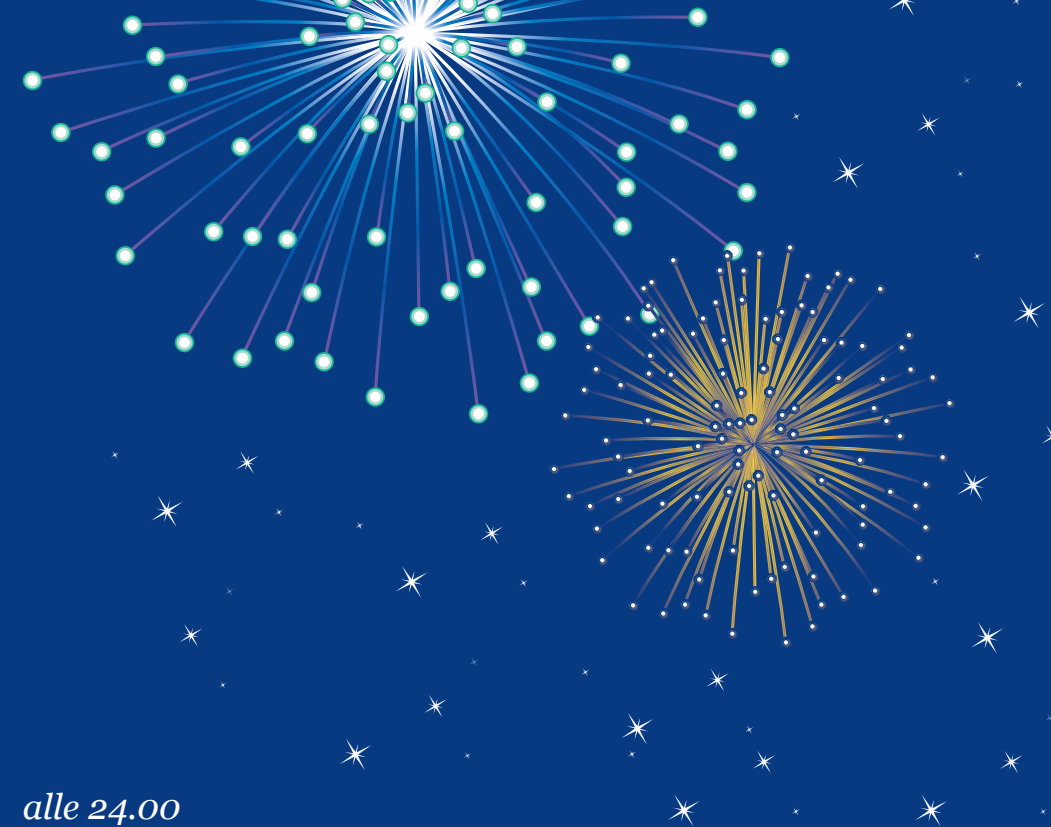
### *dessert*

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

---

BUFFET DEI GOLOSI CON DOLCI NATALIZI

---



*alle 24.00*

COTECHINO CON LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO  
PER FESTEGGIARE L'ANNO NUOVO CHE ARRIVA

---

### *vini*

BOLLICINA

---

BIANCO E ROSSO DOC IGT

---

MOSCATO DOLCE

---

**MUSICA DAL VIVO**

**€ 55,00**

*vini inclusi*

**NB: si effettuano anche menù da asporto di carne e di pesce**

**L'infinito Country House**, via Fornace 4 | 60030 Serra de' Conti (An)  
Tel. 0731 879424 / 0731 870072 / 335 6148593  
info@linfinitocountry.it | [www.linfinitocountry.it](http://www.linfinitocountry.it)