



ristorante

NeoClassico

Cenone del 31 Dicembre 2017

Royal Hotel Carlton

### Menù

Stuzzichino di benvenuto con flute di Prosecco

### Antipasto

Flan di Parmigiano, chips di pancetta, tuorlo cotto a bassa temperatura  
e scaglie Pecorino

### Primi

Risotto con porcini e formaggio di fossa  
Tortelloni verdi con ragù di cinghiale bianco

### Secondo

Coppa di mora romagnola in crosta di pistacchi con scarola ripassata  
con pinoli e uvetta e purée di patate  
*Lenticchie a centrotavola*

### Dessert

Torta tenerina al mascarpone

Panettone, uva, mandarini e frutta secca a centrotavola



ristorante

NeoClassico

Cenone del 31 Dicembre 2017

Royal Hotel Carlton

Menù vegetariano

Stuzzichino di benvenuto con flute di Prosecco

**Antipasto**

Flan di Parmigiano, tuorlo cotto a bassa temperatura  
e scaglie Pecorino

**Primi**

Risotto con porcini e formaggio di fossa  
Tortelloni verdi con ragù di verdure bianco

**Secondo**

Millefoglie di verdure con con scarola ripassata  
con pinoli e uvetta e purée di patate  
*Lenticchie a centrotavola*

**Dessert**

Torta tenerina al mascarpone

Panettone, uva, mandarini e frutta secca a centrotavola