

CENA DI

# Capodanno



## • ANTIPASTI •

Battuta di manzo a coltello, tuorlo affumicato, scalogno agrodolce e chips di pomodoro soffiata.

Uovo 64°C, tartufo nero invernale pregiato, crema al topinambur e le sue chips.

## • PRIMO •

Agnolotti del 'Plin' ripieni al doppio ristretto di cappone ed il suo petto cotto alla brace.

Risotto mantecato al ginepro, raguttino d'anatra e mosto fiore di Pinot Nero Ronco dei Frassini.

## • SECONDO •

Quaglia ripiena al tartufo nero invernale pregiato cotta al barbecue, bernese alla salvia, terrina di patate e 'Lidric cul Poc' Azienda Agricola "Uccellins".

## • DOLCE •

Madeleine al burro noisette, crema al mascarpone e "Zafferano di Coia", panna al caffè e composta di clementine.



A mezzanotte, sulla nostra terrazza, brindisi e tradizionale cotechino e lenticchie con vista degli spettacoli pirotecnici del Friuli!

€ 80 a persona

È necessaria la conferma

Acqua e Coperto inclusi  
Dalle ore 20.00



**Borgo Cloz**

AGRITURISMO  
**BORGOCLOZ**

Via Nimis, 6  
Sedilis di Tarcento  
+39 329 7169001  
[www.borgocloz.it](http://www.borgocloz.it)