

Menù di Capodanno

31 DICEMBRE 2025

Cena con spettacolo dalle ore 19:00

Aperitivo di benvenuto

SPUMANTE DI BENVENUTO

Cubi di polenta croccante con crema di funghi, Crostini con burro e alice del Cantabrico, Crostini con burro e salmone affumicato, Mini tartare di salmone su cucchiaino monoporzione, Cestini di pasta sfoglia con mortadella, ricotta e granella di pistacchio

Amuse bouche

Carpaccio di gambero rosso con scorza di lime e olio al rosmarino

Antipasto

Crema di sedano rapa e patate con crumble di pancetta croccante gocce di olio al rosmarino, Vitello tonnato rivisitato con salsa setosa e fiori di capperi

Primo

*Risotto allo Champagne con scampi mantecato al Parmigiano
Gnocchi di patate viola con fonduta di taleggio e noci tostate*

Secondo

*Gamberoni al brandy flambé
Tacchino arrosto con verdure glassate*

Sorbetto al limone

Dessert

*Panettone caldo
con fonduta di cioccolato fondente*

**Brindisi al 2026
e lenticchie della tradizione**

120€

acqua e bottiglia di vino inclusi

Disponibile menù completo in versione vegetariana e gluten free

Menù bambini

Aperitivo di benvenuto

Calice di succo

Amuse bouche

Mini crocchetta di patate

Antipasto

Prosciutto cotto e bocconcini di mozzarella

Primo

Lasagnetta al ragù della casa

Secondo

Polpette impanate croccanti con puree di patate

Sorbetto al limone

Desserts

Panettone caldo con fonduta di cioccolato fondente

**Brindisi analcolico al 2026
e lenticchie della tradizione**

50€

acqua e bibite incluse