

# 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 alici del Cantabrico, Crostini con burro e salmone affumicato, Mini tartare di salmone su cucchiai 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 fondua di taleggio e noci tostate*

## Secondo

*Gamberoni al brandy flambé  
Tacchino arrosto con verdure glassate*

## Sorbetto al limone

## Dessert

*Panettone caldo  
con fondua 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*