

Cena di capodanno 2025

160€ CAD -

NEL MENÙ È COMPRESA 1 BT DI VINO NOSTRA SELEZIONE OGNI 2 PAX
ACQUA
CAFFÈ
MENÙ
-FLUTE DI PROSECCO VALDOBBIADENE

ANTIPASTO:

SFERETTE DI ZUCCHINE E MENTUCCIA SU VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO, OLIO EVO E BASILICO FRESCO

PRIMO PIATTO:

RISOTTO CARNAROLI " RISERVA VALONE" CON SCAMPI, LIME FRESCO E BOTTARGA DI TONNO PINNE GIALLE

SECONDO PIATTO:

FILET MIGNON MARINATO AL LAGREIN E GINEPRO CON CREMOSO DI PATATE E FUNGHI CHIODINI

DESSERT:

PANETTONE E PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE E PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE



New Year's Eve

BUFFET

€100- CAD
NEL MENÙ È COMPRESO 1 DRINK CAD
ACQUA 1BT OGNI 2 PAX

BANCO DEL PESCE:

SASHIMI DI SALMONE NORVEGESE
INSALATA DI POLIPO E GAMBERI CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E
POMODORINO PACHINO
INSALATINA DI GAMBERI IN SALSA ROSA

BANCO SALUMI E FORMAGGI:

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 16 MESI
BRESAOLA
SPECK
PROSCIUTTO COTTO "CASA MODENA"
PANCETTA ARROTOLATA
ARROSTO DI TACCHINO
BRIE
BURRATA DI BUFALA
BOCCONCINI DI FIOR DI LATTE
GORGONZOLA
PECORINO MORBIDO
CACIOTTE MISTE

PRIMI PIATTI:

RISOTTO ALLA MILANESE
CALAMARATA GAMBERI E ZUCCHINE

SECONDI PIATTI E CONTORNI:

TRANCETTI DI SALMONE NORVEGESE AL BBQ
ROASTBEEF ALL' INGLESE
POLPETTINE DI MANZO "55" AL SUGO
ZUCCHINE AL FORNO
PATATINE FRITTE

ANGOLO DELLA POLENTA:

POLENTA CON:
LENTICCHIE
MOSCARDINI
ZAMPONE

DESSERT:

PANDORO E PANETTONE CON CREMA AL MASCARPONE

