

Menù di Capodanno

31 DICEMBRE 2024

MENU DI PESCE

Entré ALGA CONDITA E ERBA CIPOLLINA

Antipasto MOSAICO DI SALMONE ALLE ERBETTE, CREMA DI FORMAGGIO AL LIMONE MARINATO

Primo PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGU DI CROSTACEI E BISQUE DI ASTICE

Secondo TRONCHETTO DI SPIGOLA CBT RIPIENO DI SPINACI FRESCHI E PISTACCHI, SERVITO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA DOP PRIMA SPRIMITURA (BERTOLETTA - LAGHETTO DEL FRASSINO) E CREMA DI CAVOLFIORE

MENU DI CARNE

Entré ALGA CONDITA E ERBA CIPOLLINA

Antipasto TARTARE DI MANZO, BATTUTA DI POMODORINI SEMI SECCHI E CAPPERI DI SICILIA

Primo MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI VITELLO E TARTUFO

Secondo FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA FUNGHI DI STAGIONE E FORMAGGIO AFFINATO AL MORO DEL CASTEL (CASTELNUOVO DEL GARDA)

Dessert IL NOSTRO PREMIATO PANETTONE ARTIGIANALE SERVITO CON CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA SELEZIONE DI PASTICCERIA MIGNON DALLA NOSTRA PASTICCERIA CECILIA FROLLA

100 € A PERSONA

NOTE: BEVANDE ESCLUSE.

LE PRENOTAZIONI VERRANNO CONFERMATE SOLO TRAMITE IL NOSTRO SITO DANDO UNA CARTA DI CREDITO A GARANZIA. 100 € VERRANNO TRATTENUTI IN CASO DI NO-SHOW O NUMERI DI OSPITI INFERIORE AL 20% DEL PRENOTATO.

POSTI LIMITATI.

MENU BAMBINI

Primo a scelta: GNOCCHI ALLA BOLOGNESE / MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL POMODORO E BASILICO

Secondo a scelta: FISH & CHIPS CON SALSA TARTARA ARTIGIANALE / COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE

Dessert: IL NOSTRO PREMIATO PANETTONE ARTIGIANALE SERVITO CON CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA SELEZIONE DI PASTICCERIA MIGNON DALLA NOSTRA PASTICCERIA CECILIA FROLLA

35 € (PER I BAMBINI FINO A 14 ANNI)