



Capodanno 2026

menu vegetariano

ENTREE'

Tartare di ortaggi con burrata vegetale
Uovo pochè vegano con tartufo nero di Norcia

PRIMI

Risotto alle erbe e prosecco di Valdobbiadene
Gnocchi alla parigina gratinati con Parmigiano vegetale 36 mesi

SECONDI

Flan di tofu con cuore di Zola vegetale
Shot al lime per rinfrescare il palato
Tortino di patate viola con porcini e tartufo

DESSERT

Tarte Tatin su crema di zabaione e gelato fior di latte vegano

Bevande

Vini bianchi e rossi selezionati Prosecco Caffè
Acqua naturale e frizzante
Cestino di frutta secca e frutta fresca