



Capodanno 2026

ENTREE'

Croque Monsieur di crostacei in salsa Mornay
Quenelle di cinta senese con estratto di cedro su panella di ceci croccante

PRIMI

Risotto alla bisque di astice
Gnocchi alla parigina gratinati con Parmigiano 36 mesi

SECONDI

Cuore di salmone selvatico su crema Parmentier con ratatouille di verdure
Shot al lime per un tocco di freschezza
Filetto di cinta senese alla Rossini con patate novelle al burro di malga

DESSERT

Tarte Tatin su crema di zabaione e gelato fior di latte

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