



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