

La Loggia

RESTAURANT

CENA – 31 DICEMBRE 2025 *Dinner – 31st December 2025*

Flute di bollicine con canapés a passaggio

Flute of sparkling wine and canapés served as passing dishes

Cestino di frolla salata con zucchine e salmone affumicato

Savory shortcrust pastry basket with zucchini and smoked salmon

Cestino di frolla salata con pomodorino confit e salvia croccante

Savory shortcrust pastry basket with confit cherry tomatoes and crispy sage

Cubotto di frittata con sopressa Veneta e Champignon

Cubes of omelette with Sopressa Veneta (Venetian salami) and Champignon mushrooms

Crostino di pane di semola con mousse al prosciutto e olive

Semolina bread crostini with prosciutto mousse and olives

Tartelletta al burro salato con acciughe del Mar Cantabrico

Buttery tartlet with anchovies from the Cantabrian Sea

Al tavolo / Served at the table

Carpaccio di branzino delicatamente marinato agli agrumi di stagione, arricchito da dolci arance candite, pomodorini e una finissima polvere di olive nere

Sea bass carpaccio delicately marinated with seasonal citrus fruits, enriched with sweet candied oranges, cherry tomatoes, and a fine powder of black olives

Risotto mantecato ai frutti di mare, la dolcezza dei gamberi, la sapidità delle vongole veraci e la ricchezza dell'astice

Risotto with seafood: shrimps, clams, and lobster

Gnocchetti artigianali avvolti dal carattere deciso del radicchio di Treviso, dal gusto unico del formaggio Blu di Montegalda e dalla croccantezza delle noci tostate

Handmade gnocchetti with radicchio from Treviso, Blue cheese from Montegalda, and crunchy toasted walnuts

Filetto di rombo pescato, cotto in crosta di sale, servito con una delicata crema di patate

Sole fillet cooked in a salt crust, served with delicate potato cream

Mandarini freschi in abbinamento a una selezione di cioccolato Domori

Fresh mandarins paired with a selection of Domori chocolates

Brindisi augurale con bollicine, Pandoro soffice e le immancabili lenticchie portafortuna

Toast with sparkling wine, soft Pandoro (Italian Christmas cake), and the traditional good luck lentils

Caffè / Coffee

Acque minerali / Mineral Water

Pinot Grigio e Corvina Masi

Prosecco Millesimato di Valdobbiadene Divine Ignis

130,00 Euro per persona (IVA e servizio inclusi)
130.00 Euros per person (VAT and service included)
+39 0444 550300
villamichelangelo.vi@starhotels.it



HOTEL VILLA MICHELANGELO
VICENZA