

31.12.2018 / H 20.30

CENONE DI CAPODANNO

Aperitivo di “benvenuto” con flûte di prosecco e sfizioosità dello Chef

Mini rollè di branzino e gamberi avvolto in foglia di lattuga
con insalata di vongole, pomodorini confit
e mignon di tartare di scampi ai frutti rossi
Vellutata di patate con astice arrosto e petali di tartufo nero

Crespella aperta con baccalà e cimette di rapa in salsa genovese
Tagliolini al nero di seppia con stufato di polpo e bottarga di muggine

Scaloppa di rombo su soffice di patata viola e carciofi croccanti

Semifreddo alla frutta secca
con salsa al cioccolato fondente e crumble al biscotto

Vini:

Pietragrande Trentino Bianco - Villa Margon, Tenute Lunelli
Ziggurat Montefalco Rosso DOC - Tenuta Castelbuono, Tenute Lunelli
Ferrari Maximum Brut
Acqua minerale e caffè

Musica dal vivo e sala da ballo

Kids corner con servizio babysitter e speciale kids menu

A mezzanotte...

Cotechino con lenticchie
Pandoro, panettone, salse d'accompagnamento,
frutta secca, cioccolatini, uva e mandarini

euro 150,00 (per persona)

Bambini fino a 10 anni -50% (sul menù completo)

Kids menu euro 40,00 (per bambino)

31.12.2018 / H 08.30 pm

NEW YEAR'S EVE MENU

Sparkling welcome drink with Chef's appetizers

Sea Bass and prawns mini rollè wrapped in lettuce leaf
with clams salad, confit tomatoes, small scampi and red fruits tartare
Potato cream with roasted lobster and black truffle leaves

Crepe with cod fish and turnip greens in "Genovese sauce"
Squid ink tagliolini with stewed octopus and mullet roe

Turbot escalope served on mashed purple potato and crispy artichokes

Dried fruit parfait with dark chocolate sauce and biscuit crumble

Vines:

Pietragrande Trentino White Wine - Villa Margon, Tenute Lunelli

Ziggurat Montefalco rosso DOC - Tenuta Castelbuono, Tenute Lunelli

Ferrari Maximum Brut

Mineral water and coffee

Kids corner with babysitter service and special kids menu
Live music and ballroom

At midnight...

Cotechino with lentils

Pandoro and panettone with assorted sauces,
dried fruits, chocolates, grapes and tangerines

euro 150,00 (per person)

Children under 10 years 50% off (from the complete menu)

Special kids menu euro 40,00 (per children)