

Capodanno 2022-2023

Antipasti

Tartare di salmone alle verdure

Tartare di tonno con avocado

Tartare di ricciola con il frutto della passione

Crudo San Daniele con mousse di ricotta tartufata

Battuta di melanzane con bufala campana e pomodoro concassè

Primi

Risotto al nero di seppia con vellutata al Baccalà e nocciole tostate.

Ravioli di polenta e Blu di Capra al burro tartufato e maggiorana.

Secondi

Tagliata di Angus al rosmarino con cannellini e patate fiammifero.

Dessert

Tortino ai 3 cioccolati e pan di Spagna con salsa al pistacchio

Acqua una bottiglia ogni 2, 1 Bottiglia di vino ogni 2 persone

Prosecco per brindisi 1 bottiglia

Dopo la mezzanotte

Cotechino e lenticchie

1 DRINK dopo cena

€ 105,00



ORARIO D'INIZIO CENA E BUFFET ORE 20.00 (direzione non risponde per disservizi dovuti a ritardi dei clienti)

BUFFET

Degustazione di Salumi stagionati DOP con gnocco fritto

Pizza e focacce

Risotto scamorza e trevisana

Lasagna alla bolognese

Tramezzini

Onion rings

Crocchette di patate

Alette di pollo piccanti

Roastbeef all'inglese

Salsicce alla griglia

Verdure al vapore

Patatine fritte

Insalata mista

1 bot Acqua Vino 1 bott ogni 2.

Dessert

Panettone o pandoro con crema Chantilly

Flut di Prosecco per brindisi

Dopo la mezzanotte

Cotechino e lenticchie - Fino ad esaurimento

€ 65,00

1 DRINK Dopo cena

(30 posti) (il tavolo assegnato dovrà essere liberato dopo le ore 23)

Ingresso dopo cena dalle ore 23.15 € 25,00 con una consumazione + bicchiere di spumante per brindisi -

Prenotazioni con approvazione della direzione solo maggiori di 25 anni. -

BIMBI € 50 – MASSIMO 20/25

5 PRENOTABILI



Caparra Confirmatoria è del € 55 (per cena) e € 30 (per buffet) per persona a seconda della tipologia di menu che viene scelto , in caso di disdetta l'importo non viene restituito.