

Martedì, 31 Dicembre 2024



MENÙ SAN SILVESTRO - Ore 20:15

TUTTE LE REFERENZE VERRANNO SERVITE ANCHE PER LE PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE

*Analcolico alla frutta e Coppa di spumante Extradry Rosé
Conetto con tris di fritti*



*Assortimento di salumi "La Camilla" con caprino stagionato di Montevecchia all'olio e ginepro
Fagottino di sfoglia con radicchio, quartiolo lombardo e mele su vellutata di Padano*

Fantasia di mini brioches salate

Tortino di zucchine e scaglie di mandorle

Verdure dell'orto dorate



Riso carnaroli "Azienda Agricola Boni" con carciofi e toma di bruna alpina

Lasagnetta con funghi porcini, rosmarino e guanciale croccante



Filetto di manzetta con cremosa al pepe bianco

Timballo di erbette

Patate speziate



Tris di dolci:

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato e cialda di croccante

Tartelletta all'arancia e meringa fumé

Tiramisù al panettone



Caffè con pasticceria mignon e digestivo



Acqua naturale e gassata

Vino rosso e bianco di cantina

..... Brindisi di mezzanotte

Bottiglia di spumante Cuvée Eleonora Giorgi (1 bottiglia ogni 2 persone)

... Cotechino con le lenticchie ...

Menù bambino (3/5 anni € 50,00 - 6/12 anni € 65,00)

Analcolico alla frutta

Calzoncelli dello chef, prosciutto cotto e salame

Lasagnetta tradizionale

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Gelato al fiordilatte e cioccolato

Acqua e 1 Bibita

Euro 145,00 per persona SALA LOGGIATO con un duo Live

Euro 145,00 per persona SALA FIENILE con un Dj Set

***Offerta : Cenone per due con camera matrimoniale,
colazione e bottiglia di Spumante con fragole in camera Euro 450,00 a coppia
(supplemento suite/deluxe Euro 60,00)***

***Camere familiari: da considerare il costo della cena per persona,
più il supplemento di 45,00€ per ogni letto aggiuntivo***

PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 26/12/2024

