

Martedì, 31 Dicembre 2024



MENÙ SAN SILVESTRO - Ore 20:15

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



*Assortimento di salumi "La Camilla" con caprino stagionato di Montevicchia 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 Cuvèe 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

