

CAPODANNO 2026

Menu

APERITIVO CON STUZZICCHINI E FRIVOLEZZE VARIE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE & ROSÉ

APERITIVI ALLA FRUTTA ALCOLICI & NON

BUFFET DI FINGER FOOD

- BACCALÀ MANTECATO CON POLVERE DI CAPPERO
- FRICO CON SPECK DI SAURIS E PEPERONI GLASSATI
- TARTARE DI MANZO, OLIO ALLA BRACE
- E ROSTI DI PATATE
- GAMBERO IN TEMPURA
- SU EMULSIONE DI POMODORO PICCANTE
- POLENTINA MORBIDA CON SCHIE E ANGUELLE FRITTE
- CREMA DI PATATE CON RAGÙ DI MANZO ALLA PAPRICA
- TONNO IN SAOR DI FRAGOLE
- COCKTAIL DI GAMBERI
- CUBO DI FRITTATA CON SENAPE E OLIVE TAGGIASCHE

BUFFET DI ANTIPASTI

- ISOLA DEI SALUMI DEL TERRITORIO
- SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E MOSTARDE
- INSALATA DI PIOVRA, PATATE E OLIVE
- AFFETTATI DI TONNO E SPADA AFFUMICATI CON FINOCCHI E ARANCIA
- INSALATA DI SEPIA, GAMBERI E CARCIOFI
- FAGOTTINO DI MANZO E RICOTTA SU INSALATINA NOVELLA E ACETO BALSAMICO
- STRUDEL DI SPINACI E CREMA AL MONTASIO
- INSALATA DI ORZO AL CURRY CON VERDURE
- INSALATA DI RISO VENERE CON GAMBERI E ZUCCHINE
- INSALATA DI FARRO CON RADICCHIO E SALSICCIA
- PORCHETTA DI MAIALINO AL FORNO

MENU DI CARNE

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI CARCIOFI
CON RAGÙ DI CERVO E CARCIOFINI FRITTI

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON RAGÙ DI CARNI
BIANCHE E RICOTTA AFFUMICATA

MEDAGLIONE DI VITELLO IN CROSTA DI PANE CON
PUREA DI PATATE VIOLA E RADICCHIO DI TREVISO

MENU DI PESCE

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI CARCIOFI
CON BRANZINO E LIQUIRIZIA

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON SCAMPETTI ALLA
BUSERA E POLVERE DI PISTACCHIO

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO
CON COUS COUS ESOTICO E SALSA AL MANGO

BUFFET DI DOLCI

CHEESECAKE AL PISTACCHIO
TIRAMISÙ
CROSTATA DI FRUTTA
SACHER
FORESTA NERA
MOUSSE AL LIMONE
ROULÒ ALL'AMARETTO

BENVENUTO AL 2026

BUFFET COMPOSTO DA:
ZAMPONE E LENTICCHIE BENAUGURANTI
COTECHINO
CAPPUCCINO, BRIOCHES, SACCOTTINI,
STRUDEL
E KRAPPEN FUMANTI!

SELEZIONE DI VINI BIANCHI E ROSSI DALLA CANTINA DI VILLA LUPPIS
BOTTIGLIA DI SPUMANTE DELLA MEZZANOTTE
MUSICA DAL VIVO - DJ SET FINO A TARDA NOTTE!

