

Menu Capodanno 24

Aperitivo

Bollicine Con focaccine croccanti, battuta di pomodoro e basilico

Antipasto

Composizione di formaggi locali del lago con marmellate agrodolce, sfoglie di pane croccante e piccolo soufflè caldo di parmigiano

Crema calda di zucchine all'erba cipollina con piccolo fritto di pesce di lago

Primo

Carnaroli riserva mantecato al limone e rosmarino con agrumi essiccati

Secondo

Il mosaico di pesce: carpione del lago con verdure, salmone selvaggio alla mediterranea scomposta e julienne di verdure al timo

Dessert

Soufflè caldo di cioccolato bianco con passata di mirtilli alla maggiorana

Dopo cena

Panettone con creme
Lenticchie con zampone e uva

-----oooOooo-----

1 bottiglia di spumante per tavolo da 2
Acqua & Caffè
Altre bevande escluse

Degustazione abbinamento con 3 calici di vini dalla nostra selezione:
€ 25,00 per persona extra

Menu cena:
€ 130

New year's eve 24

Aperitif

Bubbles with crunchy focaccias, tomato and basil sauce

Appetizers

Composition of local lake cheeses with sweet and sour jams, crusty bread sheets and a small hot parmesan soufflé

Hot courgette cream with chives and small fried lake fish

First course

Carnaroli reserve creamed with lemon and rosemary with dried citrus fruits

Second course

The fish mosaic: Lake carpione with vegetables, wild Mediterranean salmon and julienne of vegetables with thyme

Dessert

Warm white chocolate soufflé with blueberry puree and marjoram

After dinner

Panettone with creams

Lentils with zampone and grapes

-----oooOooo-----

1 bottle of sparkling wine per table of 2

Water & Coffee

Other drinks excluded

Tasting paired with 3 glasses of wines from our selection:

€25.00 per person extra

Dinner menu:

€ 130