NEW YEAR'S EVE DINNER MENU



Brindisi di Benvenuto
WELCOME DRINK

Calice di Prosecco | *A glass of Prosecco*

Antipasti
STARTERS

Tartare di gamberi su dadolata di frutta esotica
Shrimp tartare on a bed of exotic fruit dice

Sautè di cozze con crostini di pane al limone
Sautéed mussels with lemon bread croutons

Primo
FIRST COURSE

Lasagna al profumo di mare e bechamel di zucchine
Lasagna with seafood and zucchini béchamel

Secondo
MAIN COURSE

Trancio di salmone su insalata di spinacino e vinaigrette al limone
Salmon fillet on spinach salad with lemon vinaigrette

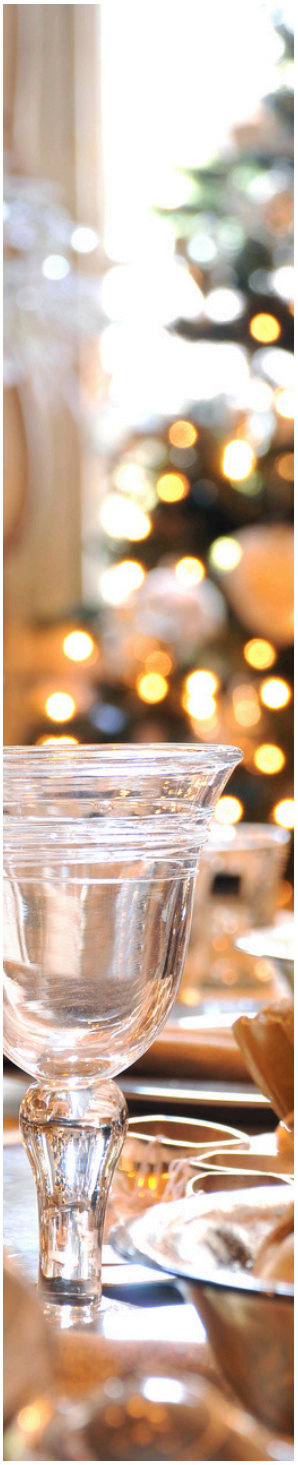
Cestino di sfoglia con zuppa di lenticchie e cotechino
Puff pastry cup with lentil soup and cotechino sausage

Dolce
DESSERT

Cheesecake al limone e coulis di frutti rossi
Lemon cheesecake with red berry coulis

Orario ristorante: 19:00 - 22:00 | Opening hours 7:00 pm - 10:00 pm

NEW YEAR EVE DINNER MENU



Brindisi di Benvenuto

WELCOME DRINK

Calice di Prosecco | *A glass of Prosecco*

Antipasti

STARTERS

Tortino di carciofi con cuore al formaggio e prosciutto di Parma su crostino di pane alle noci

Artichoke flan with cheese and Parma ham on a walnut bread crostino

Primo

FIRST COURSE

Risotto fiori di zucca provola fumante sfumato al prosecco

Risotto with zucchini blossoms and smoked provola, deglazed with Prosecco

Secondo

MAIN COURSE

Arrosto di vitello con prugne e purea di patate

Veal roast with plums and mashed potatoes

Cestino di sfoglia con zuppa di lenticchie e cotechino

Puff pastry basket with lentil soup and cotechino sausage

Dolce

DESSERT

Cheesecake al limone e coulis di frutti rossi

Lemon cheesecake with red berry coulis

Orario ristorante: 19:00 - 22:00 | Opening hours 7:00 pm - 10:00 pm