

Mercoledì, 31 Dicembre 2025

MENÙ' SAN SILVESTRO

2025

*Veli di manzetta marinati con arance, finocchi e melograno
Fagottino di sfoglia con radicchio, ricotta e pere su vellutata di taleggio
Strudel di pasta fillo con salsiccia e spinacino
Polpettine di lenticchie dorate*

*Riso carnaroli "Azienda Agricola Boni" con barbabietole e cremoso al Padano
Rotolo di crespella con carciofi e maggiorana*

*Filetto di manzetta con salsa alle mele e senape antica
Arcobaleno di verdure
Patate speziate*

*Tris di dolci :
Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato e cialda di croccante
Tartelletta al limone e meringa fumé
Tiramisù al panettone*

Caffè e digestivo

*Acqua naturale e gassata
Vino rosso e bianco di cantina
Coppa di spumante Brut o Moscato*

*..... 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 460,00 a coppia
(supplemento suite/deluxe Euro 70,00)**

**Camere familiari: da considerare il costo della cena per persona,
più il supplemento di 55,00€ per ogni letto aggiuntivo**

PAGAMENTO ANTICIPATO DELLA SERATA ENTRO IL 26/12/2025