



MENÙ

San Silvestro



Giovedì, 31 dicembre 2026

Antipasto

Veli di manzetta marinati con arance, finocchi e melograno
Scrigno di sfoglia con pere e latteria
Tortino di polenta ripieno
Frittelle rustiche di patate e salsiccia

Primo

Risottino Carnaroli cremoso ai carciofi (Az. Agr. "Boni")
Lasagnetta all'antica

Secondo con contorno

Filetto di manzetta alle erbe con crema di zucca
Arcobaleno di verdure
Patate speziate

Dessert

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato e cialda di croccante
Tartelletta ai frutti rossi
Panettone con crema al mascarpone
Cestino con assortimento di mandaranci e torroncini

Bevande

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 lenticchie



ADULTO € 150,00

Intrattenimento musicale con Duo Live in sala Loggiato oppure Dj Set in sala Fienile

Menù bambino (3/5 anni € 50,00 - 6/12 anni € 65,00)

Calzoncelli dello chef
Prosciutto cotto e salame
Lasagnetta tradizionale
Cotoletta di pollo con patatine fritte
Panettone con crema al mascarpone
Acqua e 1 Bibita

PACCHETTO cenone per due con camera matrimoniale, colazione e bottiglia di
Spumante con fragole in camera

€ 460,00 a coppia (supplemento suite/deluxe € 70,00)

Camera familiare con pacchetto ad hoc

PAGAMENTO ANTICIPATO della serata entro il 26/12/2026

Via Dante 267, 20863 Concorezzo (MB) | Tel. 039.647289 | info@lacamilla.it - www.lacamilla.it