

# Menù di Capodanno

**CENA A BUFFET**

Dalle 19.30 alle 22

## **PRIMI**

**Lasagnetta gratinata al forno con funghi  
di sottobosco e Taleggio (3-6-9)**

**Ravioli ripieni di stracotto di manzo con burro  
alla salvia e scaglie di Monte Veronese DOP  
stravecchio (1-3-6-7-9-10)**

## **SECONDI**

**Ganassino di maiale brasato al Valpolicella  
Superiore con polenta taragna (7-9-12)**

**Tagliere rustico di stagionati locali, frutta  
e confetture (7-12)**

**Selezione di verdure padellate (9)**

## **DOLCI**

**Panettone artigianale con zabaione e  
cream al mascarpone (1-3-7-8-12)**

**Acqua e caffè**

**€59 per persona**

**€29 per i bambini sotto i 12 anni**

