

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

