Capodanno 2027

con cena cantata!

INIZIO CENONE ORE 20.30

menù

PER INIZIARE

Flan di zucca su fonduta di Parmigiano,
crumble di amaretti e olio al rosmarino

Taglieri in condivisione
con focaccia artigianale e sopressa

PRIMO

Lasagna al ragù bianco del cortile

--

Sgroppino al limone

SECONDO

Guancetta di maialino iberico
con patate schiacciate e il suo fondo di cottura

DOLCE

Pandoro con crema al mascarpone

BIBITE

1 bottiglia di Vino Rosso o Bianco Fermo
ogni tre persone

Acqua e caffè inclusi

BRINDISI DI MEZZANOTTE

con il nostro Spumante "Bubbles"

68 € A PERSONA

VARIANTI MENU'

Il Menù è disponibile anche nelle seguenti varianti:

- VEGANO
- GLUTEN FREE
- NO LATTOSIO

SERATA MUSICALE

Dj & Vocalist animerà la serata con le migliori hit per cantare, ballare e festeggiare tutti assieme il nuovo anno!

MENU BAMBINI

Fino ai 10 anni compiuti

40€

- CONDIZIONI PRENOTAZIONI -

- Acconto euro 20.00 per adulti
- Acconto euro 10.00 per bambini fino a 10 anni compiuti

L'acconto deve essere versato al momento della conferma della prenotazione.

Cancellazione gratuita fino a Lunedì 07 Dicembre - eventuali cancellazioni o modifiche successive la caparra versata non sarà rimborsabile

cheers to the new year!

Capodanno 2027

con cena cantata!

CLASSICO

- Flan di zucca su fonduta di Parmigiano, crumble di amaretti e olio al rosmarino
- Sopressa e focaccia artigianale da condividere
- Lasagna al ragù bianco del cortile
- Sgroppino al limone
- Guancetta di maialino iberico con patate schiacciate e il suo fondo di cottura
- Pandoro con crema al mascarpone
- 1 bottiglia di Vino Rosso o Bianco Fermo ogni tre persone con Acqua e caffè inclusi
- Brindisi di mezzanotte con il nostro Spumante “Bubbles”

NO LATTOSIO

- Flan di zucca con crema di zucchine e olio al rosmarino
- Sopressa e focaccia artigianale da condividere
- Lasagna al ragù bianco del cortile senza lattosio
- Aperitivo analcolico della casa
- Guancetta di maialino iberico con patate schiacciate e il suo fondo di cottura
- Cheesecake senza lattosio ai frutti di bosco
- 1 bottiglia di Vino Rosso o Bianco Fermo ogni tre persone con Acqua e caffè inclusi
- Brindisi di mezzanotte con il nostro Spumante “Bubbles”

VEGANO

- Flan di zucca con crema di zucchine e olio al rosmarino
- Hummus, carpaccio di barbabietola, songino e nocciole tostate
- Lasagna radicchio, funghi e noci
- Sgroppino al limone
- Polpette vegane con verdure miste al forno
- Cheesecake vegana ai frutti di bosco
- 1 bottiglia di Vino Rosso o Bianco Fermo ogni tre persone con Acqua e caffè inclusi
- Brindisi di mezzanotte con il nostro Spumante “Bubbles”

GLUTEN FREE

- Flan di zucca con crema di zucchine e olio al rosmarino
- Sopressa e focaccia gluten free da condividere
- Lasagna gluten free al ragù bianco del cortile
- Sgroppino al limone
- Guancetta di maialino iberico con patate schiacciate e il suo fondo di cottura
- Cheesecake gluten free ai frutti di bosco
- 1 bottiglia di Vino Rosso o Bianco Fermo ogni tre persone con Acqua e caffè inclusi
- Brindisi di mezzanotte con il nostro Spumante “Bubbles”

cheers to the new year!