

CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31.12.2024



INTRATTENIMENTO MUSICALE BY DJ SET MARCO DEL DUCA
MUSICAL ENTERTAINMENT BY DJ SET MARCO DEL DUCA

Entrée dello Chef e flûte di prosecco Pedrocchi
Entrée by the Chef and flûte of prosecco Pedrocchi

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con sfoglia calda ai funghi porcini
Parma ham 24 months with warm porcini mushroom puff pastry

Fagottino ripieno al radicchio tardivo, Bitto della Valtellina su crema di topinambur
Raviolo stuffed with red chicory and Bitto cheese from Valtellina on Jerusalem artichoke cream

Filetto di manzo alla Rossini, tortino di patate violetta bardato al lardo di Arnard
Beef fillet Rossini style, violet potato cake wrapped in Arnard bacon

Semifreddo al passion fruit
Passion fruit semifreddo

Cotechino e lenticchie di Castelluccio alla mezzanotte
Cotechino and Castelluccio lentils at midnight

Corner di piccola pasticceria
Small pastry corner

MENU 5 PORTATE | 5 COURSES MENU

(vini della selezione Hostaria, acque minerali e caffè inclusi)

(wines from the Hostaria selection, mineral waters and coffee included)

Euro 120,00 a persona | *per person*

MEU BAMBINI | CHILD MENU

Drink di benvenuto
Welcome drink

Gnocchi di patate al ragù
Potato dumpling with meat sauce

Cotolettina di pollo panata con patatine fritte
Breaded chicken cutlet with french fries

Coppa di gelato al cioccolato
Chocolate ice cream cup

Euro 40,00 a persona | *per person*

(soft drink e acque minerali inclusi)

(soft drinks and mineral water included)