

# SAN SILVESTRO 2023

## Menu



Costo a persona € 105,00

Aperitivo di benvenuto con entree della  
cucina

---

### ANTIPASTO

Anguilla marinata, crema di patate affumicata  
e nocciole tostate

Insalata di mare, insalata, sedano e salsa rosa  
(1-4)

---

### PRIMO

Tortelli al Branzino mantecato, burro di  
acciughe del cantabrico e crumble alla menta  
(1-3-4-7)

Lasagne al salmone (1-3-4-7)

---

### SECONDO

Orata arrosto, erbe aromatiche, lenticchie e  
pomodorini confit (4)

---

### DESSERT

Namelaka al cioccolato, salsa ai  
lamponi e crumble al cacao e nocciole  
(1-7-8)





## SERVIZIO CAFFÈ E AMARI

---

1 BOTTIGLIA DI VINO  
OGNI 2 PERSONE

Vino Rosso Verona - Vino Bianco Soave - Vino Spumante

---



## BRINDISI DI MEZZANOTTE



### LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole , noci , noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

