

Capodanno

2024

Entrée di benvenuto

Spuma di porcini
con capasanta scottata e biscotto salato

Antipasti

Tartare di salmone con crema di avocado,
gherigli di noci e insalatina di stagione

Astice gratinato, vellutata di zucca
e tortino di zucchine con cuore morbido

Primi piatti

Riso Carnaroli «La Fagiana»
con radicchio tardivo di Treviso IGP e battuta di gamberi

Ravioli ripieni di polipo e patata rossa,
salsa di broccoli verdi e curcuma

Secondo piatto

Trancio di rombo con olio extravergine d'oliva del Garda,
crema di spinacino, cipolla di Tropea in agrodolce
e cavolfiore allo zafferano

Dessert

Semifreddo ricotta e pistacchi con caramello al timo

Centrotavola di Panettone e Pandoro della tradizione

Ore 01,00

Zampone e lenticchie

INTRATTENIMENTO MUSICALE E DJ SET

€ 150,00 per persona

Vini del territorio, acqua minerale e caffè inclusi

RELAISMONACO

Domenica, 31 Dicembre 2023 | ore 20,00