

Q

Il Menù di Capodanno

Insalata di cavolo bianco e rosso con vinaigrette alle acciughe del Cantabrico e trancio di merluzzo in tempura

Flan di Grana Padano con chutney di pere e zenzero e riduzione di aceto balsamico

Mezzo pacchero mantecato con scampi e mojito

Risotto al mandarino e curry, mantecato con burro di malga e servito con salsa verde al prezzemolo

Sorbetto al melograno e vino Moscato

Filetto di manzo con demi-glace al tartufo nero e julienne di verdure miste

"Incanto"

Biscuit al Philadelphia e lamponi, chantilly al cioccolato fondente, pralinato croccante, gelée ai lamponi e mousse al cioccolato Amber al caramello

Caffè



Musica Live

@teolovato
@fedezoccatelli_sax

I Vini in selezione

1 calice di CASEO | **470 Pinot Nero**
Brut "Metodo Classico" Oltrepò Pavese

1 bt di vino ogni 2 persone a scelta tra:

AMMURA | **Etna Bianco** Doc

TOMMASI | **Ripasso**
Valpolicella Classico Superiore Doc

1 calice di TOMMASI | **Fiorato**
Recioto della Valpolicella Classico Docg

€170 a persona (menù, acqua, caffè e vini in selezione inclusi)

€70 a persona per bambini dai 4 ai 12 anni

a consumo alla carta per bambini fino a 3 anni

L'evento si svolgerà presso il "Salone delle Feste" del Centro Congressuale | Chiusura evento ore 2:00

È richiesta la prenotazione

T. +39 045 6767300 | ristorante@villaquaranta.com | www.villaquaranta.com