



Il Menù di Capodanno

Bao vegetariano con salsa allo yuzu

Insalata di astice con mango, avocado e tartufo

Tortelloni ripieni di ragù di pesce cappone
serviti con il loro fondo in zuppetta

Gnocchi di barbabietola con zucca, carciofi
e prezzemolo riccio fritto

Sorbetto al gin tonic

Filetto alla Rossini con salsa al tartufo
purea di patate dolce leggermente speziate
e mugnuli selvatici di campo

"Le mille e una notte"
Babà alla melagrana farcito con composta di zucca e crema diplomatica,
con gelée allo zenzero e melagrana

Caffè



I Vini in selezione

Caseo | **410 Chardonnay**
Brut "Metodo Classico" Oltrepò Pavese

1 bt di vino ogni 2 persone a scelta tra:

Tommasi | **Le Fornaci**
Lugana Riserva Doc

Tommasi | **I Pianeti**
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Doc

1 calice di TOMMASI | **Monte Croce**
Passito Bianco Veneto Igt



Musica Live

@matildesilvaviolinist
@teolovato

€180 a persona (menù, acqua, caffè e vini in selezione inclusi)

€75 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