CAPODANNO 2025

MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Sfumature di Filetto

Carpaccio di manzo con salsa quantica.

Porcini in Soffio

Soufflé di funghi porcini dal cuore cremoso in crosta di grana padano.

PRIMI

Tagliatelle Angus

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di Angus.

SECONDI

Manzo Dorato

Filetto di manzo con crema di patate e funghi porcini.

I FORMAGGI

Tagliere di formaggi selezionati e mostarde.

DESSERT

Delizia Meneghina

Mousse delicata al panettone con scaglie di cioccolato al latte su base di frolla e vaniglia.

Alla mezzanotte lenticchie in brodo di cotechino.

110€ a persona vini esclusi

CAPODANNO 2025

MENU DI PESCE

ANTIPASTI

Onda Viola

Polpo tenero su crema di patate e barbabietola, olive taggiasche, pomodorini e capperi.

Porcini in Soffio

Soufflé di funghi porcini dal cuore cremoso in crosta di grana padano.

PRIMI

Rosso di Mazzara

Risotto con gamberoni rossi crudi, scorza di lime e profumi marini.

O

Linguine Mediterranee

Linguine con branzino, olive taggiasche e pomodorini.

SECONDI

Sogno di Rombo

Rombo chiodato, crocchetta di finocchio e salsa all'arancia.

I FORMAGGI

Tagliere di formaggi selezionati e mostarde.

DESSERT

Delizia Meneghina

Mousse delicata al panettone con scaglie di cioccolato al latte su base di frolla e vaniglia.

Alla mezzanotte lenticchie in brodo di cotechino.

120€ a persona vini esclusi

CAPODANNO 2025

MENU VEGETARIANO

ANTIPASTI

Porcini in Soffio

Soufflé di funghi porcini dal cuore cremoso in crosta di grana padano.

PRIMI

Tartufo Prezioso

Risotto con funghi porcini e tartufo nero.

SECONDI

Crocante di Verdure

Verdure con panatura al limone, guacamole e caprino con crumble di quinoa e nocciola.

I FORMAGGI

Tagliere di formaggi selezionati e mostarde.

DESSERT

Delizia Meneghina

Mousse delicata al panettone con scaglie di cioccolato al latte su base di frolla e vaniglia.

Alla mezzanotte lenticchie in brodo vegetale.

90€ a persona vini esclusi