

CENONE DI CAPODANNO

2026

OVERTURE

- Pizzette gourmet accompagnate da un calice di Trentodoc
Burrata acciughe del Cantabrico
Pomodoro essiccato e sott'olio con tonno affumicato
Crudo di gambero e pesto leggero
Carpaccio di carne salada e stracciatella

PRELUDIO

- Carpaccio di gambero rosso, blu e rosa con purea di zucca al rosmarino,
rapa fresca e ricotta di bufala agli agrumi

ARIA

- Tagliolini fatti in casa allo spinacino fresco con astice e topinambur
Cannellone di patate con calamari e porcini, salsa alla nocciola

INTERMEZZO

- Sorbetto fatto in casa al melograno, lime e menta

SINFONIA

- Carrè di sogliola, burro bianco allo zafferano & terrina di zucchine alla salvia
Filettino di San Pietro panato su pappa al pomodoro ai profumi del Garda

DOLCE CADENZA

- Mousse al cioccolato fondente, curd all'arancio e waffle alla cannella

Caffè

GRAN FINALE

- Flûte di bollicine, piccola pasticceria e frutta fresca a buffet

140 €



CENONE DI CAPODANNO

2026

OVERTURE

- Pizzette gourmet accompagnate da un calice di Trentodoc
Zucca caramellata e uvetta sultanina
Broccolo di Torbole e Casolet
Rapa rossa, burrata e pesto
Peperone rosso, crumble di olive e provola affumicata

PRELUDIO

- Rosa di zucca gratinata, porcini croccanti, tartufo nero crème fraiche

ARIA

- Reginetta di pasta fresca fatta in casa, cuore di provola affumicata e carciofo violetto
Cannellone di patata con broccolo di Torbole e rapa rossa

INTERMEZZO

- Sorbetto fatto in casa al melograno, lime e menta

SINFONIA

- Medaglione di verza farcito con funghi del bosco, fondua al Trentingrana
Lingotto di verdure invernali al forno, cipolla gratinata e spuma di lenticchie

DOLCE CADENZA

- Mousse al cioccolato fondente, curd all'arancio e waffle alla cannella

Caffè

GRAN FINALE

- Flûte di bollicine, piccola pasticceria e frutta fresca a buffet

140 €