



# 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, fonduta 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 €