

Menù di Capodanno



Calice di Caseo | 470 Pinot Nero

Brut "Metodo Classico" Oltrepò Pavese accompagnato da
Biscotto salato, guacamole, code di gamberoni
e gel di lamponi

Carpaccio di aragosta, insalata di finocchio,
arancia, vinaigrette di bisque e aceto di Xeres

Ravioli ripieni di storione
su fumetto di lime e perle di caviale italiano

Risotto al nero di seppia,
carpaccio di branzino e pomodoro in fiocchi

Sorbetto ai frutti di bosco e vino Moscato

Trancio di cernia, zuppetta di lenticchie
e dadi di zucca arrosto

"Porpora"

Red velvet cake, perle di cereali croccanti
ricoperte di cioccolato nero
e gelée alle fragoline di bosco

Caffè



VINI IN SELEZIONE

1 bt di vino
ogni 2 persone a scelta tra:

Tommasi | **Le Fornaci**
Lugana Doc

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

1 calice di Caseo | **Moscato**
Spumante Dolce



MUSICA LIVE IN ACCOMPAGNAMENTO

@fede_zoccatelli_sax
& djset @teolovato

PREZZO

€ 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 SVOLGERA' 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

