

2026 Capodanno

Antipasti

- Polpo, patate e olive taggiasche
- Cocktail di gamberi
- Insalata di mare
- Coda di gamberone in panko su crema di zola e riduzione di aceto balsamico

Primi

- Lasagnetta di zucchine e gamberetti
- Risotto ai frutti di mare

Secondo

- Trancio di salmone al forno con indivia brasata in salsa teriyaki e ratatouille di verdure

Dolce

- Panettone e pandoro con crema dello chef

Cotechino e lenticchie

1 bottiglia di vino ogni 4 persone
acqua illimitata durante la cena
flute di bollicine per il brindisi

2026

Sesto San Giovanni (MI) - via Nino Bixio 1