

## MEMORABILIA

# Capodanno 2026

### ANTIPASTI

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

### PRIMI

Lasagnetta zucchine e gamberetti  
Risotto ai frutti di mare

### SECONDO

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

### DOLCE

Panettone e pandoro con  
crema dello chef

### A MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie

Cocktail di benvenuto e visita alla Galleria d'Auto.  
1 bottiglia di vino ogni 4 persone.  
Acqua inclusa. Flûte di bollicine.

 3332434799  
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI