

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