



BOLLICINE E STUZZICHINI

ANTIPASTI

Guazzetto con Ostriche Gillardeau con Gocce di Riso al Profumo di Champagne Tartare di Astice al Vapore, Torbato con Crema di Tamarindo e Miele Scampo Imperiale all'Arancio su Letto di Verdurine Croccanti

PRIMO PIATTO

Risotto Franciacorta Mantecato al Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero

SECONDO PIATTO

Carrè di Rombo al Forno Glassato al Mandarino con Millefoglie di Patate e Zucchine

Sorbetto al Lime e Menta

DOLCE

Panettone Artigianale con Crema alla Vaniglia Semifreddo al Cacao Criollo e Granella di Pistacchio di Bronte

A MEZZANOTTE... BRINDISI FINALE!!!

E PER FINIRE...
PER UN BUON AUGURIO COME VUOLE LA TRADIZIONE:

Lenticchie e Cotechino Cestino di Frutta



CAPODANNO 31 DICEMBRE 2024

INFORMAZIONI GENERALI

DATA Martedì 31.12.2024 ORARIO CENA 20:00

VINI SERVITI DURANTE LA CENA

Aperitivo di benvenuto con calice di: Champagne aoc Brut Special Cuvée, Bollinger

Selezione di Vini in abbinamento ai piatti del Menu, a scelta, una bottiglia ogni due persone

Trento doc Metodo Classico Perlé Brut, Ferrari

Lugana doc, Brolettino, Ca' dei Frati

Collio doc Sauvignon, Mario Schioppetto 2021

Collio doc Friulano, Borgo Conventi

Garda doc Chiaretto Rosa dei Frati, Ca' dei Frati

Rosso Di Montalcino, Tenuta Sesta

Calice di Vino Dolce:

Pantelleria Passito Vino Liquoroso doc, Pellegrino

Brindisi finale:

Champagne aoc Brut Special Cuvée, Bollinger

PREZZO: Euro 450,00 a persona

TERMINI E CONDIZIONI:

Se si desidera procedere con la prenotazione, verrà richiesto un pagamento anticipato dell'importo totale, tramite bonifico bancario o con carta di credito con modulo di autorizzazione all'addebito su carta.

POLITICA DI CANCELLAZIONE:

La cena è cancellabile fino al 23 Dicembre. In caso di cancellazione tardiva o no show, la penale sarà pari all'intero importo prepagato. Prenota il tuo tavolo telefonando al +39 0412770477 o scrivendo a info@locandavivaldi.it







