



**MENU' DI CAPODANNO DI PESCE**  
**NEW YEAR'S EVE MENU**  
**FISH AND SEAFOOD**

Aperitivo di benvenuto con sfizi della nostra pasticceria  
*Welcome aperitif with our delicious home-made appetizers*

**ANTIPASTO STARTER**

Insalatina di mare  
*Fresh Seafood salad*

**PRIMI PIATTI FIRST COURSE**

Tagliolini con frutti di mare in bianco  
*Seafood tagliolini*

**SECONDO SECOND COURSE**

Pesce al forno con patate  
*Roast fish with potatoes*

## **DESSERT DESSERT**

Millefoglie con frutti di bosco  
*Millefeuille with berries*

Panettone tradizionale a lievitazione naturale  
di nostra produzione, frutta secca e pan pepato  
*raditional panettone with natural leavening of our pastry,  
gingerbread, dried fruits, clementines, tangerines*

Cotechino con lenticchie  
*Cotechino with lentils*

Caffe'  
*Coffee*

## **VINI WINE**

Cuvée Eleonora Giorgi Extra dry – Giorgi  
Arneis “Briccodoro” ’22 Dante Rivetti

Brindisi di mezzanotte con\*  
Franciacorta “Alma” Brut Bellavista  
*Midnight New Year’s toast with  
\*Franciacorta “Alma” Brut Bellavista*

## **INTRATTENIMENTO MUSICALE MUSICAL ENTERTAINMENT**

Roma swing quartet

**EURO 170.00**