



CAPODANNO IN CASCINA

31 | 12 | 2025 ore 20.30

*Tra profumi, colori e creatività,
un viaggio nel gusto per celebrare la notte
più brillante dell'anno.*

*<< Celebreremo la fine, assaporando l'inizio.
Che il nuovo anno vi accompagni con
la stessa armonia dei nostri piatti.>>*

Lo Chef Bucceri



VIA SALETTE 2 VERDERIO LC
0399515548

L'Antipasto

Tartelletta di frolla salata, Gambero scottato, Pasticciera alla Bisque e Aneto

*Un antipasto raffinato che unisce mare
e delicatezza in un'armonia perfetta.*

Caldo e Freddo di Carciofi, Melograno in variazione, crudité di Puntarelle, Maionese alle Alici

Un gioco di consistenze e colori che esalta la freschezza degli ingredienti.

Allo Scoccare della Mezzanotte...

Le Tradizionali Lenticchie di Castelluccio, Salama di Cremona

Veneziana Artigianale del Maestro Pasticcere, Crema al Mascarpone – flûte di Bollicine

*Un grande classico delle feste,
reinterpretato con passione e dolcezza.*

Il Primo Piatto

Risotto Acquerello, Burro montato allo Zenzero, Piovra piastrata, riduzione ai Frutti Rossi

*Crema, dolcezza e acidità
si incontrano in un piatto elegante e sorprendente.*

Caffè

*<<La notte sarà un vortice di Emozione
con la Musica di Lorenzo Marra e
il fascino del Violino che incontrano
l'atmosfera unica delle Feste>>*

Il Secondo Piatto

Tonno scottato, purea di Castagne e Patate fumè, fieno di Zucca croccante

Un secondo piatto ricco e avvolgente, perfetto per le feste

125euro a persona

Sorbetto al Mandarino e Zafferano

*Acqua Minerale, Naturale e Frizzante
Selezione di Vini dalla Cantina - Il menù comprende
una bottiglia di vino (Bianco o Rosso) ogni due persone
per celebrare insieme l'arrivo del Nuovo Anno*