LA SALETTE
CLINIC - RESIDENZE - CUCINA

CAPODANNO IN CASCINA

31 | 12 | 2026 ore 20.00

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



Cubo di Guancia Panata, cremoso al Topinambur e Crudo di Mela Verde
Un gioco di consistenze e colori che esalta la freschezza degli ingredienti.

Salmone all'Aneto in crosta di Pan Brioche, Gambero scottato e Beurre Blanc
Un Antipasto raffinato che unisce mare e delicatezza in un'armonia perfetta.

Risotto Riserva San Massimo, Mirtilli, More e Gorgonzola
Crema, dolcezza e acidità si incontrano in un piatto elegante e sorprendente.

Le Tradizionali Lenticchie di Castelluccio, Salama di Cremona
Festeggiando a spumante, l'anno tuo sarà brillante. Con lenticchie e cotechino, l'anno tuo sarà divino

Sorbetto al Mandarino e Zafferano

Allo Scoccare della Mezzanotte…

Veneziana Artigianale del Maestro Pasticcere, Crema al Mascarpone – flùte di Bollicine
Un grande classico delle feste, reinterpretato con passione e dolcezza.

Caffè

La notte sarà un vortice di Emozione con i nostri Fuochi D'artificio e il Brindisi con il Vin Brulè

Euro 100 a Persona

INCLUSO
Coperto
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

Per info e prenotazioni:
Cascina La Salette Via Salette, 2 - 23878 Verderio Superiore (LC) - T 039 9515548