



New Year's Eve 2024

Menu Bambini Carne – Children Meat Menu

Antipasto – Starter

Mozzarella di bufala di alta qualità e prosciutto di Sauris
High quality buffalo mozzarella and ham from Sauris

Prima portata – Pasta course

Pappardelle al ragù
Pappardele with ragout

Seconda portata – Second course

Filetto di manzo alla griglia con purè di patate
Grilled beef fillet with mashed potato

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate



New Year's Eve 2024

Menu Bambini Pesce – Children Fish Menu

Antipasto – Starter

Frittura di calamari e gamberi con maionese agli agrumi fatta in casa
Fried squids and king prawns with homemade cocktail sauce

Prima portata – Pasta course

Tagliolini con gamberi freschi locali e pomodorini
Tagliolini with fresh king prawns and cherry tomatoes

Seconda portata – Second course

Filetto di spigola alla griglia con purè di patate
Grilled sea bass fillet with mashed potato

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Cialda croccante al pistacchio, crema pasticcera e fragole
Crunchy puff pastry with pistachios, cream and strawberries

€ 100,00 p.p. (bevande escluse) – € 100,00 p.p. (drinks not included)