



## Menu Capodanno 2019

### Ore 20:30 Aperitivo di benvenuto

—

Tempura di vegetali  
Bruschette ai pomodri secchi, olive capperi e mozzarella  
Sfogliatine ai carciofi e formaggio fondente

Prosecco Bellussi  
Succo di melograno, kiwi, uva fragola

### Ore 21:00 Cena

—

Baccalà mantecato  
Gambero in crosta Kataifi  
Salmone marinato al pepe verde  
con crostini e burro di malga

Risotto ai canestrelli e radicchio di Treviso

Rollatini di branzino con mazzancolla e zuccina  
Flan di patate e spinacino

Tortino di panettone con salsa allo zabaione  
Arance marinate al Moscatello

Sauvignon Toblar Venezia Giulia  
Cabernet Maculan  
Berlucchi brut

### Ore 23:30 Iniziano le danze

—

Disco Dance 70/80  
House – Commerciale  
Latino Americano