



# CAPODANNO 2026

MARE

## ANTIPASTI

- SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E AGRUMI  
MOSCARDINI ALLA DIAVOLA  
TIELLA RIPIENA CON POLPO VERACE E BROCCOLO ROMANESCO  
CODE DI MAZZANCOLLE IN SALSA ROSA  
ZEPPOLINE DI MARE

INCLUSO  
ACQUA  
SOFT DRINK  
1 BOTT. VINO  
(OGNI 3 PERSONE)

## PRIMI PIATTI

- LASAGNA AL RAGOUT DI POLPO IN SALSA AI TRE POMODORI  
TAGLIONI AL LIMONE E BOTTARGA DI MUGGINE

## SECONDI PIATTI

- OMBRINA IN CROSTA DI ZUCCHINE  
PATATE PACHINO E OLIVE

## DESSERT

- PANDORO, PANETTONE E TORRONE ACCOMPAGNATI DA CREMA AL TIRAMISU

## LA TRADIZIONE

- COTECCHINO DI MODENA IGP E LENTICchie DI CASTELLuccio DI NORCIA  
BRINDISI DI MEZZANOTTE

### MENÙ BAMBINI 40€

- PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA | LASAGNETTA | COTOLETTA E PATATINE

IL MENU PUO ESSERE ADATTATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE E LATTOSIO

## MUSICA LIVE E DJ SET

€ 95 A PERSONA

PRENOTA AL

3331818498 | 3476304510 | 3509615996

FELICE ANNO NUOVO