

# 2026 NEW YEAR

Circle

## BUFFET CLUB /100

TAVOLO D'APPOGGIO FINO ALLE 23:00  
1 DRINK  
BRINDISI DI MEZZANOTTE

## CENA SERVITA CLUB /170

TAVOLO RISERVATO FINO ALLE 00:05  
1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE  
BRINDISI DI MEZZANOTTE

## CENA SERVITA RISTORANTE /190

TAVOLO RISERVATO FINO ALLE 00:05  
1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE  
BRINDISI DI MEZZANOTTE

## CENA + DOPOCENA RISTORANTE /240

TAVOLO RISERVATO TUTTA LA NOTTE  
1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE  
BRINDISI DI MEZZANOTTE  
50 EURO PAX CUMULABILI IN BOTTIGLIE

## INGRESSO DOPOCENA ORE 23:30 /50

1 DRINK  
BRINDISI DI MEZZANOTTE

## INGRESSO DOPO LA MEZZANOTTE /40

1 DRINK

## TAVOLO DOPOCENA RISTORANTE /100

CUMULABILI IN BOTTIGLIE

## TAVOLO DOPOCENA CLUB

23.30 o 00:30 DA COMUNICARE IN FASE DI PRENOTAZIONE  
€ 1200 MASSIMO 12 PAX LATERALI  
€ 1500 / 2000 MAX 12 PAX CONSOLE

INIZIO FISSATO ALLE 20:30  
INGRESSO A PARTIRE DALLE 00:15

**2026  
NEW  
YEAR**

Circle

## CENA PLACÉE RISTORANTE

### MENÙ

CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA CON MAIONESE  
ALLO ZENZERO E CRUMBLE AL POMODORO

(CROSTACEI, UOVA, GLUTINE)

RAVIOLI AL MASCARPONE, ASTICE E DATTERINI

(GLUTINE, LATTE, CROSTACEI, UOVA)

TRONCHETTO DI TONNO PANATO  
CON SALSA PUTTANESCA E ALGA WAKAME

(PESCE, GLUTINE, SEDANO)

MINI PANETTONE CHANTILLY E FRUTTI ROSSI

(GLUTINE, LATTE, UOVA)

### VINI

#### BIANCHI

PINOT GRIGIO DOC  
CANTINA VIGNA DEL DOGE

#### ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC 2022  
CANTINA CASA LUPO

**2026  
NEW  
YEAR**



## CENA PLACÉE CLUB

### **ANTIPASTO**

PARMIGIANINA DI MULIGNANA  
CON CLOROFILLA DI BASILICO GENOVESE DPO

TORRETTA DI SEMOLA VALSUGANA  
AL PROFUMO DI SOTTOBOSCO

### **PRIMI**

CARNAROLI CON VELLUTATA DI ZUCCA,  
CRUMBLE DI AMARETTO DI SARONNO  
E PETALI DI TARTUFO NERO DI NORCIA

TORTELLO CASERECCIO CON FARCIA AL CACIO E PEPE,  
POMODORINO DEL PIENNOLO AROMATIZZATO AL TIMO  
E LISTARELLA CROCCANTE DI CINTA SENESE

### **SECONDO E CONTORNO**

GHIANDAROLO NERO DELLA SILA FARCITO ALLA NORCINA  
E POMME NOISETTE AL PROFUMO DI ROSMARINO

### **SELEZIONE DI DOLCI NATALIZI**

CON COLIS DI CIOCCOLATO BIANCO, NERO  
E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

DOPO LA MEZZANOTTE COTECHINO E LENTICCHIE

### **VINI**

#### **BIANCO**

RIESLING AOC CUVEE  
CANTINA DOPFF

#### **ROSSO**

PINOT NERO SAN DANIEL  
CANTINA COLTERENZIO

**2026  
NEW  
YEAR**

Circle

**CENA PLACÉE RISTORANTE  
ALTERNATIVA CARNE**

**MENÙ**

TARTARE DI MANZO SU OSSO CON MIDOLLO  
E TARTUFO NERO PREGIATO

(SEDANO, SOLFITI)

RAVIOLI AL MASCARPONE  
CON RAGÙ D'ANATRA E MELA SMITH

(GLUTINE, LATTE, UOVA)

TRONCHETTO DI MAIALINO IBERICO,  
GIARDINIERA DI FRUTTI ROSSI E JACKET POTATOES

(SOLFITI)

MINI PANETTONE CHANTILLY E FRUTTI ROSSI

(GLUTINE, LATTE, UOVA)

**VINI**

**BIANCHI**

PINOT GRIGIO DOC  
CANTINA VIGNA DEL DOGE

**ROSSI**

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC 2022  
CANTINA CASA LUPO

**2026  
NEW  
YEAR**



## **BUFFET CLUB**

FLAN DI SPINACI CON  
FONDUTA DI FORMAGGI MAGRI

FLAN DI PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO  
E CREMA DI REGGIANO

ZUPPA DI CECI E SFRIZZOLI DI BACCALÀ

ZUPPETTA DI FAGIOLI  
CON COZZE E PECORINO ROMANO

PARMIGIANA DI ZUCCHINE  
CON POMODORO CONFIT

LASAGNETTA AI QUATTRO FORMAGGI  
E CLOROFILLA DI BASILICO

TROFIETTE AL POMODORO PACHINO  
AROMATIZZATO AL TIMO,  
MELANZANETTE FRITTE E RICOTTA SALATA

MACCHERONCINI "MANCINI"  
PASTICCIAKI ALLA BOSCAiola

BOCCONCINO DI CINTA SENESE  
AL PEPE VERDE

VIRGOLE DI BRANZINO  
ALLA SALSA MEDITERRANEA

CAPONATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE

POMME NOISETTE AL BURRO DI MANDORLE

SELEZIONE DI DOLCI NATALIZI  
CON COLIS DI CIOCCOLATO BIANCO,  
NERO E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO