



Menu Carne

CAPODANNO 2025

Antipasto

TARTARINA DI ANGUS CON CROSTINI ALL'OLIO EVO
E CREMA DI GORGONZOLA
FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI DI RICOTTA
SU CREMA DI ZUCCHINE

Primo

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA
&
GUANCIALE CROCCANTE

Secondo

FILETTO DI ANGUS AL PEPE VERDE
CON TORTINO DI VERDURE SU FONDUTA DI PROVOLA

Dolce

SFERA DI CIOCCOLATO AL FUOCO
RIPIENO CON CREMA DI MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO
ACCOMPAGNATO CON VINO DOLCE MOSCATO

SU PRENOTAZIONE 130.00 €





Menu Pesce

CAPODANNO 2025

Antipasto

GARDEN BISTROT MISTO COTTO TIPICO ALLA VENEZIANA
OPPURE
GARDEN BISTROT CRUDITA' DI PESCE MISTO

Primo

LINGUINE GAMBERONI E CARCIOFI

Secondo

TAGLIATA DI TONNO FRESCO CON TORTINO DI VERDURE COTTE

Dolce

SFERA DI CIOCCOLATO AL FUOCO
RIPIENO CON CREMA DI MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO
ACCOMPAGNATO CON VINO DOLCE MOSCATO



SU PRENOTAZIONE 150.00 €