

# Cena di Capodanno

*Chi ben comincia...*

Durello dei Lessini Brut  
Selezione eccellenze di salumi e formaggi  
del Parco Naturale con salsine  
Grissini artigianali ai gusti più stuzzicanti

*Punto primo*

Zuppetta d'orzo al profumo di porcini in pagnotta cimbra  
Tagliatelle al ragù magro di cervo

*Aspetta un secondo*

Fesa di vitello con patatine montanare e giardiniera fatta da noi  
Manzo affumicato con tartufo e scaglie di grana

*Dolce divertimento*

Gelato artigianale con frutti di bosco caldi al Grand Marnier  
Panettone dello chef stellato Giancarlo Perbellini  
Brindisi con "Spumante Brut"  
(Collina dei Ciliegi)  
Caffè

*il lieto fine*

 *Per tutti gli ospiti una sorpresa segreta...*

la cena sarà accompagnata da:  
*Vino della casa rosso tipo Ripasso e bianco tipo Prosecco*



ore 21.00 inizio cena

**Per i bambini a richiesta sono disponibili:  
Pasta biologica con ragù di vitello e manzo della Lessinia**

<b>Prezzo:</b>	<b>Adulti</b>	<b>€ 75,00</b>
	<b>Bambini</b>	<b>€ 55,00 (fino a 10 anni)</b>

**il prezzo comprende anche acqua e vini**

**l'intero importo dovrà essere bonificato al momento  
della prenotazione alla cassa oppure con bonifico:**

BANCO POPOLARE SOCIETA COOPERATIVA  
AGENZIA DI CERRO V.SE  
EU IBAN: IT03W050348922000000000136  
CODICE SWIFT: BAPPIT21124 con causale codice 31122022

COME ARRIVARE



MAPPA QR CODE