

CENONE DI *Capodanno*



Cascina
LOCATION



Gabrina
& EVENTI

Intrattenimento musicale durante la cena e dj set dopo la mezzanotte.
Adulti 120,00 euro - Bambini (fino a 12 anni) 60,00 euro

Scopri il menù nel dettaglio!

Brindisi di Benvenuto

Macarons con mousse variegata

INIZIO CENA 20:45

Antipasto

Insalatina di puntarelle e calamaretti in trasparenza
Guazzetto mediterraneo con olive e crostone di pane di Altamura

Primi

Risottino carnaroli cacio e pepe con tartare di gamberi e stracciata di bufala
Ravioli di dentice e pistacchio con bisque di crostacei

Secondi

Trancio di spada alla palermitana
Spiedino di pesce
Flan di patate con polvere di capperi e olive
Caponatina di verdure con uvetta

Bevande Illimitate

Acqua minerale gasata e naturale

Vino rosso Ripasso Superiore della Valpolicella DOC, Vino bianco Langhe Arneis DOC

Prosecco Valdobbiadene DOCG al tavolo per brindisi di mezzanotte (1 bottiglia ogni 6 persone)

Buffet di Dolci

Pandoro e Panettone, torroncini,
salame al cioccolato, mousse al pistacchio, bavarese al mango,
frutta secca e mandarini, fragoloni con cioccolato.

Menù Bambini

Taglierino baby (prosciutto cotto, salame e scaglie di grana)
Mezze penne al ragù - Cotoletta con patatine fritte
Pandoro e panettone
Bibita

DOPO LA MEZZANOTTE

Al Bar Lounge

Caffè, digestivo e una consumazione
Cotechino con lenticchie e pennette all'arrabbiata



Per info e prenotazioni: 02.93435237 - info@cascinagabrina.it