



CAPODANNO SOTTO LE STELLE

Programma speciale per chiudere l'anno in bellezza:

- 30.12: Cena Gourmet & Live Music
- 31.12: Cenone di San Silvestro con Intrattenimento Musicale
- 01.01: Cena di Gala & Live Music
- Tea Time: dal 30.12 al 01.01, dalle 16:30 alle 17:30.

Speciale Veglione di San Silvestro

- Aperitivo "Peccati di Gola" dalle 19:30.
- Cenone e Cotillon dalle 20:30.
- Musica Live
- Una bottiglia di **Champagne** a coppia per brindare al nuovo anno.

Servizi della Natural Spa

- Prenotazione obbligatoria per l'ingresso alla SPA:
Telefono: [030916110](tel:030916110) | Email: booking@naturalspa.it.
- Stanza del Sale: 30 minuti a 25 € per persona.

Approfitta della possibilità di prenotare massaggi e trattamenti personalizzati per un'esperienza di relax indimenticabile.



CENA GOURMET

30 Dicembre 2024

ANTIPASTO

Millefoglie di melanzane con ragù di luganega, mozzarella filante,
salsa al Grana Padano e crumble di pane

(1-7-9-12)

PRIMO

Gnocchetti alla zucca con battuto di carni bianche,
robiola e polvere di olive nere della riviera

(1-3-7-9)

SECONDO

Filetto di maialino arrostito, crepinette,
patate alla crema e salsa alla senape (7-9-10-12)

DESSERT

Il classico tiramisù all'italiana

(1-3-7-8)



Menù di Capodanno

CHE-LA, FESTA ABBIA INIZIO

Astice al burro affumicato, salsa bouillabaisse al nero di seppia, purea di zucca, cialda al guanciale e amarena marinata al Barolo

UN SIGARO PER TUTTI

Cannoli di pasta fillo, mousse al pecorino, purea di carote al miele e crumble alla liquirizia

SPUMEGGIANTE

Risotto allo zafferano di Pozzolengo, zabaglione allo spumante della franciacorta infusione di arancia, e grana padano vacche rosse

AUGURI DA MONTECARLO

Filetto di manzo in crosta di tartufo, salsa al foie-grass soffice di patate e scalogno glassato al bordeaux

IN FUMO IL PASSATO

Piccolo pre-dessert con caramelle jelly

IL DOLCE FUTURO

Delizia al limone, crema chantilly e coulis di fragole

UNA BOTTIGLIA DI CHAMPAGNE A COPPIA



CENA DI GALA

01 Gennaio 2025

ANTIPASTO

Cotechino con lenticchie
e salsa verde della tradizione

(7-9)

PRIMO

Raviolacci di crespelle ripieni con ricotta
e spinaci su salsa alla scamorza affumicata

(1-3-7-9)

SECONDO

Guancetta di manzo brasata, polenta di Storo
e salsa al Valpolicella

(9-12)

DESSERT

Saint Honoré con crema allo zabaione

(1-3-7-8-12)