

APERO TIME FOYER / PASSAGGIO

Il bar Flute di Prosecco Analcolico alla frutta

accompagnatí da Tartelletta con zucca e castagne

Chips di riso con guacamole e salmone

affumicato

Pinsa multicereale croccante con

cime di rapa e taleggio

Frollino salato timo e limone

CENA AL TAVOLO PALCOSCENICO / PLACÉE

Antipasto Flan di patate e carciofi, pecorino romano

Pulled beef with insalata di carote e verza,

aceto di mele Millefoglie di barbabietola, patate,

uova e arringa affumicata

Prima portata Risotto allo zafferano, liquirizia, brie e

pere caramellate

Seconda portata Filetto di vitello, schiacciata di patata dolce

alle erbe, bacon croccante ed erbette



VERSIONE VEGETARIANA

Antipasto Flan di patate e carciofi, pecorino romano

Suppli di riso al radicchio e scamorza Millefoglie di barbabietola, patate, uova e

arringa affumicata

Príma portata Risotto allo zafferano, liquirizia, brie e

pere caramellate

Seconda portata Tarte Tatin di zucca e provola fumè con

insalatina di cavolo e mele

- ★ -★ - - -

Per concludere Panettone e crema al mascarpone

Flute di spumante moscato

Cantína e beverage Cabernet Sauvignon, Fiegl

Ribolla gialla, Fiegl

Acqua minerale naturale e frizzante, Valverde

Bibite e soft drinks

Caffè espresso

WELCOME 2026 PALCOSCENICO / PLACÉE ORE 24.00/01.00

Cotechino e lenticchie

