

CENA - 31 DICEMBRE 2024

Dinner - 31st December 2024

La Loggia
RESTAURANT

Flute di bollicine con stuzzichini dello chef

Glass of sparkling wine with chef selection appetizers

Carpaccio di angus con mousse all'Asiago Dolce, spugna al prezzemolo e tartufo

Angus carpaccio with Asiago cheese mousse, parsley and truffle

Risotto al tartufo dei Colli Berici, polvere di porcini delle Vezzene, spugna al prezzemolo e fonduta di Asiago Penna Nera

Black truffle risotto, Porcini mushrooms powder with Asiago cheese fondue

Filetto di vitello, millefoglie e spuma alle patate, carotine glassate al brandy e tartufo

Veal fillet, millefeuille and potato foam, baby carrots glazed and flavored with Brandy and truffle

Semifreddo agli agrumi | *Citrus parfait*

Panettone e Pandoro, uva e mandorlato | *Panettone & Pandoro, grape & mandorlato*

Acqua minerale naturale e gassata | *Still and sparkling mineral water*

Vini | *Wines: Pinot Grigio & Modello Corvina Azienda Vitivinicola Masi*

Caffè | *Coffee*

Menu €135,00 per persona (iva e servizio inclusi)

Menu €135,00 per person (VAT and service included)