

# La Loggia

RESTAURANT

## CENONE DI SAN SILVESTRO *NEW YEAR'S EVE DINNER* 31.12.2024

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 €130,00 per persona (iva e servizio inclusi)**  
**Menu €130,00 per person (VAT and service included)**