

Menu di
CAPODANNO



LA CANTINOTA

Locanda De Manincor

FESTEGGIA LA NOTTE PIÙ
SPECIALE DELL'ANNO CON NOI!

Capodanno 2025

Un menù che rispecchia la nostra identità, la semplicità
dei piatti partendo da ingredienti di alta qualità.

Antipasti della tradizione , primi ricchi di gusto, secondi
succulenti e un dolce da leccarsi i baffi.

Musica Folk durante la cena e Dj set a seguire.

Pizza alla nutella a mezzanotte.

Menù Acqua

B E N V E N U T O

Polpo e patata di montagna e Calice di TrenoDoc Simoncelli

A N T I P A S T O

Bocconcini di luccio del Garda su crema di ortica

P R I M O

Risotto acquerello cremoso capasanta e broccolo di Torbole

S E C O N D O

Cartoccio di spigola al forno mediterraneo

D O L C E

Semifreddo al pistacchio

Menù Terra

B E N V E N U T O

Bottone di cotechino e lenticchie e Calice di TrentoDoc Simoncelli

A N T I P A S T O

Flan di zucca, polvere di speck, porcini e Trentingrana

P R I M O

Raviolo di segale con capriolo e noci

S E C O N D O

Wellington di manzo con patata Hasselback e caponatina colorata

D O L C E

Semifreddo al pistacchio

75 euro a persona

MENÙ TERRA O MENÙ ACQUA
A SCELTA ALL'ATTO DELLA
PRENOTAZIONE
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

PRENOTAZIONE VIA MAIL
INFO@LACANTINOTA

PAGAMENTO ANTICIPATO MEZZO
BONIFICO PER CONFERMA