



Menu di

CAPODANNO



LA CANTINOTA

Locanda De Manincor

FESTEGGIA LA NOTTE PIÙ
SPECIALE DELL'ANNO CON NOI!

Capodanno 2026

Un menù pensato per deliziare il palato e rendere
speciale l'inizio dell'anno.

Nella suggestiva atmosfera sotto alla roccia del
Monte Brione sul Lago di Garda

Dj set e party con Nicole Fontana Vocalist a partire
dalle ore 23.00

Menù Acqua

A N T I P A S T I

Crema di zucca con crostini al rosmarino e
croccante di speck Alto Adige Igp.

Tris di crudità di mare: gambero rosso, ostrica, tonno rosso,
crostini di pane casereccio tostati al burro ed erbe
aromatiche del nostro orto.

P R I M O

Fagottino di crespella ripieno di gamberi e
zucchine su crema di burrata e zafferano.

Sorbetto al Limone, Trento Doc e menta fresca.

S E C O N D O

Zuppa di pesce dello Chef in crosta di pane pizza.

D O L C E

Tris di Tiramisù:

Classico casereccio

Ai frutti di bosco

Al cioccolato fondente "Vanini"

Acqua e caffè inclusi

Menù Terra

A N T I P A S T I

Crema di zucca con crostini al rosmarino e
croccante di speck Alto Adige Igp.

Flan di Broccolo di Torbole, fonduta di Puzzone di Moena
e porri croccanti.

P R I M O

Bigoli fatti in casa al ragù di coniglio e
aromatiche del nostro orto.

Sorbetto al limone, Trento Doc e menta fresca.

S E C O N D O

Cotechino di Modena, lenticchie DOP
ed erbe scottate.

D O L C E

Tris di Tiramisù:

Classico casereccio

Ai frutti di bosco

Al cioccolato fondente "Vanini"

Acqua e caffè inclusi

INFO E PRENOTAZIONI

info@lacantinota.it

Inizio cenone ore 20.30

Scegli il tuo menù Terra o Acqua

a 100 euro a persona con drink di benvenuto.

Pagamento anticipato all'atto della prenotazione.

