



*Menù 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 casreccio 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, fondata 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 erbette 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](mailto: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.

