

Programma Cenone di San Silvestro 2025 / 26  
euro 120,00 a pers.

Dalle ore 19:30 - Aperitivo di benvenuto con prosecco e vol au vent farciti  
Alle ore 20,30 - Inizio Cena

Antipasti

Culatello di Langhirano con bocconcino di bufala campana  
Salmone scozzese affumicato al legno di ulivo e crostino con crema di  
parmigiano reggiano

Capasanta e mazzancolla gratinati con pane panko aromatizzato al pomodoro  
Scrigno di pasta filo con burratina di Andria, pomodori secchi e salsa al basilico

Bis di primi

Riso Carnaroli mantecato con robiola, fiori di zucca e tartara di salmone agli  
agrumi

Ravioli ripieni di stracciatella e pistacchi con speck e zucchine in salsa di  
zafferano

Secondo

Spigola arrosto con patate e carciofi

---

Alternativa solo al secondo di Pesce per intolleranza o allergie

Tagliata di Angus irlandese con patate e carciofi

---

Ore 24:00 - Brindisi con Spumante Cuvée Extra Dry  
Panettone con crema pasticcera e cioccolato versato

A seguire - Assaggio di cotechino e lenticchie per augurarvi un prosperoso  
2026

Bevande

Vino bianco : Chardonnay --- Vino rosso: Primitivo --- (1 bott. ogni 2 pax)  
Bibite analcoliche - Acqua naturale e frizzante \*trattata e microfiltrata\* -  
Caffè - Digestivo

---

Menù per bambini al di sotto dei 10 anni - 50,00 euro

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella bufala campana  
Gnocchi di patate in salsa di pomodoro  
Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno

La serata sarà allietata con l' animazione e la musica di " Alex Messina "

Alla conferma della prenotazione si richiede un anticipo del 30 %  
Salvo all' ingresso, prima dell' inizio della cena

Per ulteriori info: 02 42 29 20 26 - 375 57 75 210  
mail: info@latradizionale.com