

MERCOLEDI 31 DICEMBRE - CAPODANNO 2026

CASTELLO MALVEZZI

By Alberto Riboldi Chef

MENU DI MARE

Aperitivo di Benvenuto

servito al tavolo accompagnato da Cultivar Le Volte Brut Gioia

Dalle 20 alle 21

Uovo Poche con Fonduta e Tartufo Nero

Tacos di Mais con Hummus di Ceci e Giardiniera del Castello

Tartara di Barbabietola Mousse all'Erborinato e Granella di Nocciole

A seguire Antipasti dalle 21

Salmone Norvegese Marinato e Soia

Carpaccio di Gamberi Rossi con Maionese allo Yuzu,

Insalatina di Polpo e Pomodorini Confit

Primi Piatti

Il Successo 2015*

Spaghetti freddi al Nero di Seppie Selezione "Felicetti"

con Erba Cipollina, Citronette, Scalogno Stufato e **Calvisius Caviar**

Lasagnetta ai Crostacei

Secondi Piatti

Storione Bardato con Lardo al Rosmarino, Riduzione al Vino Rosso
e Pure alla Joel Rebouchon

Dessert

Delizioso 2026

Bollicina Cantine Bignotti Cultivr Le Volte Brut Gioia

Lugana, Gropello, Acqua, Caffè

Brindisi di Benvenuto 2026

nella prestigiosa terrazza panoramica

con vista sulla Leonessa d'Italia

N.B.

Per eventuali intolleranze e allergie

si richiede obbligatoriamente di segnalarlo alla prenotazione.

Vi verranno formulate delle proposte