

Cenone San Silvestro

Accoglienza in sala dalle 20:15 in poi

L'aperitivo di Benvenuto

Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige

Gli antipasti

Pancia di maialino nero soffiata e il suo jus, chips di pane, salsa olandese con barbabietola polverizzata.

Yin Yang: umami di datterino e stracciatella con aglio nero, bouquet vegetariano

Gambero viola, scampo e calamaro di Sicilia, rombo chiodato, vongola verace dell'Adriatico, rana pescatrice e aragosta di Sardegna

Le prime portate

Riso carnaroli affumicato, sfumato nel Franciacorta e undici frutti del nostro mare (*)

Pasta fresca agli spinaci e alla fava cacao di nostra produzione trafilata al bronzo, mantecati con battuto di cacciagione selvatica con il suo ristretto e tartufo pregiato invernale

Le seconda portata

Filetto di scottona italiana in sous-vide con scaloppa d'oca caramellata alla Sauternes, salsa al grano antico idratato con acqua osmotica, spinaci al burro di latte crudo e pomodoro San Marzano DOP disidratato

Il dessert

Delizia di fine anno ai tre cioccolati di diversa provenienza
Venezuela, Perù, Madagascar - in tre diverse consistenze

Brindando al 2022

Pandoro della tradizione con bollicine
(servizio e brindisi al tavolo)

Il rito di buon auspicio dopo la mezzanotte

Cotechino artigianale cotto lentamente, con lenticchie della tradizione

Vini in abbinamento:

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara - Cantine Allegrini

Lugana le Quaiare - Cantine Bertani

(*) in base alla stagionalità
e alla reperibilità

Gardaland
RESORT



Cenone San Silvestro

Kids Menu

Antipasto

Culatello di Zibello, nodini di mozzarella del casaro artigianale pugliese e focaccina super lievitata di nostra produzione artigianale

Primo piatto

Risotto carnaroli alla milanese con pistilli di zafferano, caramello di vitello

Secondo piatto

Cotoletta di vitello alla milanese in crosta dorata con letterine di patate dorate

Il dessert

Calda delizia al cioccolato e marshmallow, zucchero filato e confettini variegati di fine anno

Il rito porta-fortuna dopo la mezzanotte

Cotechino artigianale cotto lentamente, con lenticchie della tradizione

Soft drinks inclusi

(*) in base alla stagionalità
e alla reperibilità

Gardaland
RESORT



Cenone San Silvestro

Menu Vegetariano

L'aperitivo di Benvenuto

Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige

Gli Antipasti

Chips di pane, champignon gratinato, salsa olandese con barbabietola polverizzata
Yin Yang: umami di datterino e stracciatella con aglio nero, bouquet vegetariano

Zucchina trombetta, spinacino, pomodorino giallo, pomodorino datterino, cavolfiore viola, carota,
patata bianca e fungo porcino reale

Le prime portate

Riso Carnaroli affumicato, sfumato con Franciacorta e undici frutti dell'orto(*)

Pasta fresca agli spinaci e alla fava cacao di nostra produzione trafilata al bronzo,
mantecati con cacio, pepe fermentato e tartufo pregiato invernale

Le seconda portata

Torretta di ortaggi in intingolo con salsa al grano antico idratato con acqua osmotica, spinaci
al burro di latte crudo e pomodoro San Marzano DOP disidratato

Il dessert

Delizia di fine anno ai tre cioccolati di diversa provenienza
Venezuela, Perù, Madagascar - in tre diverse consistenze

Brindando al 2022

Pandoro della tradizione con bollicine
(servizio e brindisi al tavolo)

Il rito di buon auspicio dopo la mezzanotte

Lenticchie della tradizione

Vini in abbinamento:

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara - Cantine Allegrini

Lugana le Quaiare - Cantine Bertani

(*) in base alla stagionalità
e alla reperibilità

Gardaland
RESORT



Cenone San Silvestro

Gluten-free Menu

L'aperitivo di Benvenuto
Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige

Gli Antipasti

Pancia di maialino nero soffiata e il suo jus, salsa olandese con barbabietola polverizzata.
Yin Yang: umami di datterino e stracciatella con aglio nero, bouquet vegetariano (senza glutine)

Gambero viola, scampo e calamaro di Sicilia, rombo chiodato, vongola verace dell'Adriatico, rana pescatrice e aragosta di Sardegna

Le prime portate

Riso carnaroli affumicato, sfumato nel Franciacorta e undici frutti del nostro mare(*)

Spaghetti senza glutine mantecati con battuto di cacciagione selvatica con il suo ristretto e tartufo pregiato invernale

Le seconda portata

Filetto di scottona italiana in sous-vide con scaloppa d'oca caramellata alla Sauternes, spinaci al burro di latte crudo e pomodoro San Marzano DOP disidratato

Il dessert

Cheesecake alle fragole

Brindando al 2022

Bollicine servite al tavolo

Il rito di buon auspicio dopo la mezzanotte

Cotechino artigianale cotto lentamente, con lenticchie della tradizione

Vini in abbinamento:

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara - Cantine Allegrini
Lugana le Quaiare - Cantine Bertani

(*) in base alla stagionalità
e alla reperibilità

Gardaland
RESORT



Cenone San Silvestro

La serata prevede intrattenimento e animazione ai tavoli.
I festeggiamenti si terranno secondo le disposizioni Covid 19
attualmente in vigore.

A tutti gli ospiti è richiesto l'uso della mascherina, la sanificazione delle mani
e il rispetto delle indicazioni fornite dalle nostre strutture per quanto
concerne il distanziamento sociale.

Gardaland
RESORT

