

MENÙ DI *Capodanno 2024/25*

Una serata allegra e frizzante all'insegna del divertimento e della buona musica, ad opera di Dual Sound, musica a 360 gradi.

Inizio del cenone ore 21

Antipasti

Patè di foie gras
con minicroissant salato
ai semi di papavero
crumble di frutta secca
e composta di mele cotogne

Code di gambero rosa al vapore
crema di patata viola
sfoglia di pane carasau
e vinaigrette alla senape di Digione

Primi Piatti

Il riso Carnaroli con scampi e asparagi verdi
in crema di scampi

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo
con ragù d'anatra
e funghi Porcini profumati al timo

Secondo piatto

Trancio di baccalà alla piastra
glassato al miso
e julienne di carciofi stufati e carote brasate

Dolce

Torta morbida di cioccolato fondente 75%
riduzione ai frutti di bosco e lime
e perle croccanti ai lamponi

*Dopo la mezzanotte... Cotechino nostrano
con lentichie di Castelluccio*

Dalla Cantina: il menu è accompagnato da:
Lugana DOC Cà dei Frati
Chianti DOCG Priore Tenute di Fraternità
(1 bt. ogni 2 persone)

Brindisi di Mezzanotte con Spumante Brut 28.9

€ 125.00 a persona

Acqua, vino e caffè inclusi

**Possibili variazioni al menu per intolleranze,
da comunicare alla prenotazione**

Per i più piccoli, fino ai 10 anni... Menu Baby, €40.00:

Culatello e salame
Pasta corta al ragù di carne
Cotoletta con patatine - Gelato alla vaniglia

**PER CONFERMARE LA PRENOTAZIONE, E' RICHIESTO
UN ACCONTO DI €25.00 PER PERSONA (solo adulti)**

Dopo la mezzanotte, cocktail bar a pagamento

Prenotazioni

0371-897097

info@caplania.it

+393338415281(WhatsApp)

www.caplania.it

Ristorante la Caplania
Via Serafina, n. 11
San Colombano al Lambro
20078 - MI