

ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Capodanno Party di Gala

31 dicembre 19:00 - 04:00

Festeggia con il nostro evento di gala a tema anni '20. Unisciti a noi per una serata raffinata con cucina gourmet, cucina dal vivo, fuochi d'artificio, musica dal vivo e DJ set, e balli fino alle prime ore del mattino

Aperitivo
con live cooking e drink di benvenuto

Cena di gala
Cena di 5 portate con 2 entusiasmanti menù
tra cui scegliere (vedi allegato)

Musica dal vivo
con Mila Ogliastro & Band

Conto alla rovescia di mezzanotte e fuochi d'artificio
e il tradizionale Cotechino e Lenticchie

DJ set
balli fino alle 04:00

Servizio bar disponibile

Biglietti: 125€ entro il 30/11 | 140€ entro il 15/12 | 150 € se acquistati dal 16/12

I costumi anni '20 sono benvenuti 😎 ma non obbligatori

Termini e condizioni

Sono disponibili 2 menù da scegliere in anticipo, prima 20 dicembre. Ogni ospite può selezionare il proprio menù preferito. Ciascun tavolo può avere menù misti, ma non è possibile scegliere piatti da menù diversi. Si prega di comunicare eventuali allergie e le proprie preferenze di menù al momento della prenotazione. Bevanda di benvenuto incluso nel prezzo. Altre bevande non incluse. Servizio bar disponibile fino a fine serata.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events



ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Il Menù Speciale del nostro chef Mario Maniscalco

Il nostro caloroso Benvenuto

Tiramisù di Funghi Cardoncelli

racchiuso in una pasta frolla salata alle castagne,
accarezzato da una vellutata Salsa Béarnaise e un soffio di caffè

Delizia di Cuore di Carciofo

un cuore di carciofo squisito, ripieno nello stile del Capunet, delicatamente immerso in un Fumetto di Pesce,
arricchito con latticello, ravvivato da scorza d'arancia e profumato con melissa

Risotto di Lasagna

una reinterpretazione creativa della tradizione: l'anima confortante della
lasagna trasformata in un risotto lussuoso, stratificato con profondità ed eleganza

Filetto succulento di Pesce Carbonaro

abbinato alla vivace nota del pompelmo, completato da cicoria infusa con aglio nero fermentato,
rifinito con un filo d'olio d'oliva e un delicato tocco di peperoncino

Mousse al Pistacchio

accompagnata da Gelato alla Ricotta con frutta candita,
coronata da chicchi di melograno e mandorle delicate

Per un nuovo anno fortunato:

l'intramontabile di Cotechino & Lenticchie, simbolo di abbondanza per l'anno nuovo
e Panettone Artigianale Tradizionale

Termini e condizioni

Sono disponibili 2 menù da scegliere in anticipo, prima 20 dicembre. Ogni ospite può selezionare il proprio menù preferito. Ciascun tavolo può avere menù misti, ma non è possibile scegliere piatti da menù diversi. Si prega di comunicare eventuali allergie e le proprie preferenze di menù al momento della prenotazione. Bevanda di benvenuto incluso nel prezzo. Altre bevande non incluse. Servizio bar disponibile fino a fine serata.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events



ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Il Menù Tradizionale

Il nostro caloroso Benvenuto

Vitello Tonnato della tradizione

Carciofo Ripieno
come un Capunet e Insalata di Arancia

Agnolotto del Plin
al Sugo d'Arrosto

Guancia di Vitello
al Moscato di Canelli, Morbido di Sedano Rapa e Carota Croccante

Mousse Flessibile al Pistacchio
gelato di Ricotta e Canditi, Melograno e Mandorla

Per un nuovo anno fortunato:

L'intramontabile di Cotechino & Lenticchie, simbolo di abbondanza per l'anno nuovo
e Panettone Artigianale Tradizionale

Termini e condizioni

Sono disponibili 2 menù da scegliere in anticipo, prima 20 dicembre. Ogni ospite può selezionare il proprio menù preferito. Ciascun tavolo può avere menù misti, ma non è possibile scegliere piatti da menù diversi. Si prega di comunicare eventuali allergie e le proprie preferenze di menù al momento della prenotazione. Bevanda di benvenuto incluso nel prezzo. Altre bevande non incluse. Servizio bar disponibile fino a fine serata.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events