

VILLA
CICOGNANI



CAPODANNO

2026

MARE

ANTIPASTI

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E AGRUMI
MOSCARDINI ALLA DIAVOLA
TIELLA RIPIENA CON POLPO VERACE E BROCCOLO ROMANESCO
CODE DI MAZZANCOLLE IN SALSA ROSA
ZEPPOLINE DI MARE

INCLUSO

ACQUA
SOFT DRINK
1 BOTT. VINO
(OGNI 3 PERSONE)

PRIMI PIATTI

LASAGNA AL RAGOUT DI POLPO IN SALSA AI TRE POMODORI
TAGLIONI AL LIMONE E BOTTARGA DI MUGGINE

SECONDI PIATTI

OMBRINA IN CROSTA DI ZUCCHINE
PATATE PACHINO E OLIVE

DESSERT

PANDORO, PANETTONE E TORRONE ACCOMPAGNATI DA CREMA AL TIRAMISU

LA TRADIZIONE

COTECHINO DI MODENA IGP E LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA
BRINDISI DI MEZZANOTTE

MENÙ BAMBINI 40€

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA | LASAGNETTA | COTOLETTA E PATATINE

IL MENU PUO ESSERE ADATTATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE E LATTOSIO

MUSICA LIVE E DJ SET

€ 95 A PERSONA

PRENOTA AL

3331818498 | 3476304510 | 3509615996

FELICE ANNO NUOVO