

VILLA  
CICOGNANI



# CAPODANNO 2026

MARE

## ANTIPASTI

- SALMONE MARINATO ALLA BARBABETOLA 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

- COTECCHINO 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