



# Gran Capodanno a Villa Cariola

**Martedì 31 dicembre 2024**

Nella suggestiva cornice di una prestigiosa dimora storica del 1400, incastonata tra le dolci colline del Lago di Garda, Villa Cariola vi aspetta per festeggiare l'arrivo del nuovo anno con il caratteristico Cenone nelle sue eleganti sale.

## Programma della serata

20.00 – 21.00 Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti

21.00 – 23.45 Cenone nelle sale della Villa

23.45 – 03.00 Dj-Set con servizio bar a pagamento

**INFO E PRENOTAZIONI:**

045 6250012 | [info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it)

# Menù di Capodanno

## GRAN BUFFET DI ANTIPASTI E APERITIVI

Acqua minerale naturale e gasata  
Spumante Blanc de Blancs millesimato e vino rosè  
Drink analcolici e succhi di frutta

## I FRITTI

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene  
"Stick" di verdure croccanti di stagione  
Arancini di riso, Olive ascolane, Code di gambero dorate

## FINGERFOOD IN COPPETTE

Show Cooking di Code di gambero flambate  
Roselline di bresaola farcite con spuma di tartufo nero  
Coppettine di cotechino con pearà al tartufo nero  
Petalì di vitello con salsa tonnata su insalatina gentile  
Pesce spada affumicato con spuma di formaggio, pomodoro secco e miele  
Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure  
Caprese rivisitata con mozzarella di bufala, confit di pomodori e pesto ligure  
Mini quiche con funghi e tartufo nero, Strudel di verdure,  
Cous cous con zafferano e verdure  
Tartelletta con spuma al salmone affumicato, erba cipollina e uova di lompo  
Tartelletta con spuma al prosciutto cotto di Praga con sfilaci di cavallo

## ANGOLO RUSTICO

Coppa marinata al Soave, Speck dell'Alto Adige  
Salame Veneto, Prosciutto crudo di parma  
Polentina morbida con funghi di bosco  
Polentina morbida con scaglie di Monte Veronese  
Bocconcini di focaccia alle olive e pomodorini  
Carpaccio di Manzo marinato con scaglie di grana, rucola e gocce di balsamico

# Menù servito

## PRIMI PIATTI

Risotto capesante, gamberi reali e porcini al profumo di tartufo nero  
Crespella con radicchio e Monte Veronese

## SECONDO PIATTO

Filetto di manzo in camicia di lardo di colonnata  
con salsa Cognac  
Contorni di stagione

## DESSERT

Tartelletta al Gianduia con perle di cioccolato e frutti rossi  
su specchio di crema alla vaniglia

**Brindisi di Capodanno** (Spumante escluso)  
con centrotavola di bocconcini di Pandoro e Panettone

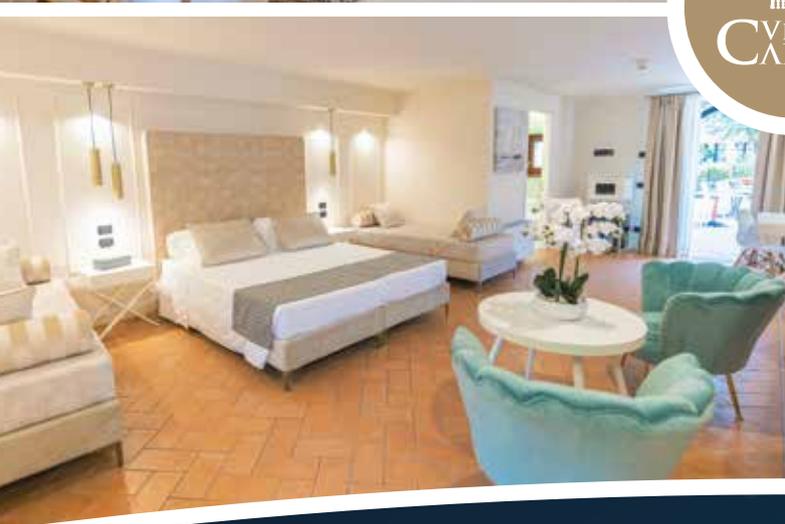
Caffè, Acqua gasata e naturale  
Vini: Bianco Lugana, Rosso Valpolicella

**Prezzo a persona 139€**

**Prezzo speciale di 129€**  
entro il 30/11/2024



**SERVIZIO BAR A PAGAMENTO a partire dalle ore 24.00**



# Pacchetto Capodanno

**CENONE + PERNOTTAMENTO**

2/3 notti in Villa Cariola con colazione inclusa,  
per 2 persone, in camera doppia

**PREZZO PACCHETTO**  
a partire da 749€

**PROMO**  
**3 NOTTI**

Aggiungi la 3<sup>A</sup> notte  
a partire da 100€ in più

**INFO E PRENOTAZIONI**  
045 6250012 | [info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it)