



San Silvestro a Ca' Sagredo
Mercoledì 31 Dicembre 2025



Dress Code: Black Tie optional

Info e Prenotazioni

info@casagredohotel.com | +39 041 2413111

Aperitivo Piano Nobile ore 20:00

Ostriche Gillardeau
Salmone scozzese affumicato
Prosciutto San Daniele al coltello
Capricci vegetariani dello Chef

Primi

Agnolotti del plin con perle di verdure fresche in brodo di cappone
Risotto Carnaroli bisque di scampi con quenelle di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Intermezzo

Sgroppino alla mela verde e Calvados

Secondo

Filetto Wellington, patate Hasselback, carciofi violetti stufati al lime

Dolci

Pavlova
Tiramisù di Panettone
Pandoro, Panettone, Macarons Arcobaleno, Cremini Veneziani e Marrons Glacés

Dopo la Mezzanotte
Zampone con lenticchie

Costaripa Mattia Vezzola Brut
Costaripa Mattia Vezzola Brut Rose'
Costaripa Pievecroce Lugana 2024
Costaripa Campostarne Valtenesi 2023
L'Orangerie Liqueur de Monaco

Euro 500,00 + Iva 10% per persona - Bevande incluse - Champagne escluso

Aperitif Noble Floor h. 20:00

*Gillardeau oysters
Smoked Scottish salmon
Sliced San Daniele's ham
Our Chef's vegetables selection*

First Courses

*"Agnolotti del plin" pasta with fresh vegetables in capon broth
Carnaroli risotto, shrimp bisque with Mazara del Vallo's red prawns quenelle*

Interlude

Green apple and Calvados Sorbet ("Italian Sgroppino")

Main Course

Beef Wellington, Hasselback potatoes, violet artichokes lime stewed

Desserts

*Pavlova,
Tiramisu di Panettone
Pandoro, Panettone, Macarons Arcobaleno, Cremini Veneziani e Marrons Glacés*

After Midnight

Zampone with lentils

*Costaripa Mattia Vezzola Brut
Costaripa Mattia Vezzola Brut Rose'
Costaripa Pievecroce Lugana 2024
Costaripa Campostarne Valtenesi 2023
L'Orangerie Liqueur de Monaco*

Euro 500,00 + 10% Vat per person - Beverages included - Champagne not included