

# Capodanno 2026

## Menu

### Aperitivo a buffet

Calice di benvenuto  
Crudo di scampi e ostriche  
Tonno marinato alla soia in crosta di pistacchi  
Salmone affumicato norvegese servito con burro e crostoni di Altamura  
Girelle di sfoglia  
Panettone gastronomico

### Primi piatti

Tagliatella ripiena di baccalà su vellutata di mele e zenzero  
Risotto di seppioline di laguna su guazzo di prezzemolo e pinoli saltati  
Sorbetto di latte di mandorla

### Secondo piatto

Piovra C.B.T. su salsa romesco, mini porri laccati, millefoglie di patate

### Dessert

Buffet di dolci con bollicine di mezzanotte

# €125

a persona con acqua, coperto e caffè inclusi

Percorso abbinamento vini €25,00 a persona  
Chardonnay "Turetta"  
Vermentino "Capichera"  
Ribolla "Livio Felluga"



★★★★  
HOTEL & RESTAURANT  
MAGIA DEL BRENTA

+39 041 4760565 - [info@magiadelbrenta.com](mailto:info@magiadelbrenta.com)  
Via Naviglio, 17 Fiesso D'artico, (VE) Italia