

# MENÙ DI *Capodanno 2024/25*

Una serata allegra e frizzante all'insegna del divertimento e della buona musica, ad opera di Dual Sound, musica a 360 gradi.

**Inizio del cenone ore 21**

## *Antipasti*

Patè di foie gras  
con minicroissant salato  
ai semi di papavero  
crumble di frutta secca  
e composta di mele cotogne

Code di gambero rosa al vapore  
crema di patata viola  
sfoglia di pane carasau  
e vinaigrette alla senape di Digione

## *Primi Piatti*

Il riso Carnaroli con scampi e asparagi verdi  
in crema di scampi

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo  
con ragù d'anatra  
e funghi Porcini profumati al timo

## *Secondo piatto*

Trancio di baccalà alla piastra  
glassato al miso  
e julienne di carciofi stufati e carote brasate

## *Dolce*

Torta morbida di cioccolato fondente 75%  
riduzione ai frutti di bosco e lime  
e perle croccanti ai lamponi

*Dopo la mezzanotte... Cotechino nostrano  
con lentichie di Castelluccio*

**Dalla Cantina:** il menu è accompagnato da:  
Lugana DOC Cà dei Frati  
Chianti DOCG Priore Tenute di Fraternità  
(1 bt. ogni 2 persone)

**Brindisi di Mezzanotte con Spumante Brut 28.9**

**€ 125.00 a persona**

Acqua, vino e caffè inclusi

**Possibili variazioni al menu per intolleranze,  
da comunicare alla prenotazione**

**Per i più piccoli, fino ai 10 anni... Menu Baby, €40.00:**

Culatello e salame  
Pasta corta al ragù di carne  
Cotoletta con patatine - Gelato alla vaniglia

**PER CONFERMARE LA PRENOTAZIONE, E' RICHIESTO  
UN ACCONTO DI €25.00 PER PERSONA (solo adulti)**

*Dopo la mezzanotte, cocktail bar a pagamento*

## *Prenotazioni*

0371-897097

info@caplania.it

+393338415281(WhatsApp)

www.caplania.it

Ristorante la Caplania

Via Serafina, n. 11

San Colombano al Lambro

20078 - MI