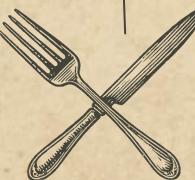


Sette Oche in Altalena

CAPODANNO 2026

MENÚ CARNE



♦♦♦♦♦ PROSECCO AL TAVOLO DI BENVENUTO ♦♦♦♦♦

ANTIPASTO

Carpaccio marinato di Manzo con insalatina di carciofo lamellato

Selezione di salumi (azienda franceschini) e formaggi: Salame Zia; Mortadella Opera, Prosciutto di Parma DOP, Roschera, Blu Moncenisio, Pecorino e Olive Taggiasche

PRIMO

Cannelloni alla Bolognese e riduzione al basilico

Gnocchetto burro, Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo fresco

SECONDO

Saltimbocca all Romana (specialità della casa dal 1965) con tortino ai funghi porcini

DOLCE

Panettone con Crema Inglese e Frutti di bosco freschi

PER CONCLUDERE

Cotechino e Lenticchie

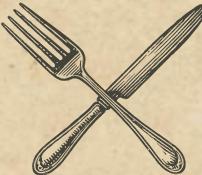
Euro 90,00

Vino escluso | Servizio, Pane, Acqua e Caffè Inclusi

Sette Oche in Altalena

CAPODANNO 2026

MENÚ VEGETARIANO



ANTIPASTO

Carciofo alla Romana

Caponatina Siciliana e Tortino funghi e patate

PRIMO

Cannellone ricotta e spinaci (senza lattosio), Besciamella e riduzione di basilico

Gnocchetto burro, Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo fresco

SECOND

Parmigiana di melanzane (senza lattosio) con patate al forno

DOLCE

Panettone con Crema Inglese (senza lattosio) e Frutti di bosco freschi

PER CONCLUDERE

Lenticchie

Euro 90,00

Vino escluso | Servizio, Pane, Acqua e Caffè Inclusi