IL CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2026 – ORE 20:00

Capodanno

All'Antica Locanda la Brace

- INTRATTENIMENTO CON LUPO ALBERTO E DJ SET CON DJ GUERRA
- ANIMAZIONE PER I PIÙ PICCOLI
- SPETTACOLO PIROTECNICO

2027

Caparra richiesta alla prenotazione: €25 a persona
PRENOTAZIONI ENTRO IL 29 DICEMBRE

Scansiona il QR code e prenota subito!
Oppure, se preferisci, contattaci telefonicamente o via messaggio

Via Piani 1, Forcola
0342 660408
labrace@labrace.it

Menu di Capodanno

Flûte di benvenuto
con amuse-bouche dello Chef

ANTIPASTI

Rosa di prosciutto crudo Sarius affumicato e la nostra bresaola rustica
con verdurine croccanti in pastella
Tentacolo di polipo alla griglia su crema di patate violetta

PRIMI

Risotto al Franciacorta con tartare di gamberi e lime
Panciotti alla parmigiana su crema di pomodoro speziato e pinoli tostati

SORBETTO AL MANDARINO TARDIVO

SECONDI

Trancio di salmone selvaggio in manto di pistacchio con radicchio rosso di Treviso ai ferri e in agrodolce
Filetto di vitello ai porcini e patate al rosmarino

DESSERT

Sufflè al cioccolato con gelato alla vaniglia

DOPO LA MEZZANOTTE

Spuntino inaugurale con cotechino e lenticchie, mandarini e uva

Selezione di vino bianco e rosso dalla cantina La Brace
Brindisi con Franciacorta Brut Cuvée 22' Castello Bonomi
Minerali e caffè

110€ A PERSONA

Per i piu piccoli

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma
con trancio di pinsa
margherita

PRIMO

Gnocchetti di patate
al ragù o al pomodoro

SECONDO

Cotoletta di pollo dorata
con patate dippers fritte

DESSERT

Soufflè al cioccolato
oppure gelato alla vaniglia

ACQUA & BIBITE

45€ A BAMBINO

2027