IL CONVIVIO
HOTEL MASTER · BRESCIA · SOTTO IL CASTELLO

RISTORANTE IL CONVIVIO

Il Cenone di Capodanno

Giovedì 31 dicembre 2026 · dalle ore 20:00

New Year's Eve dinner · Silvester-Dinner

SAN SILVESTRO · NEW YEAR'S EVE · SILVESTER

APERITIVO DI BENVENUTO

al bar · at the bar · an der Bar

Bollicine e Stuzzichini dello Chef 1 · 3 · 7 · 12

Un calice di bollicine con piccoli assaggi della cucina.

Sparkling wine and chef's appetisers · Schaumwein und Häppchen des Küchenchefs

ANTIPASTI

dalla terra e dal mare · starters · Vorspeisen

Salmone Marinato alla Rapa Rossa 4

Bergamotto e sale Maldon.

Beetroot-cured salmon, bergamot, Maldon salt · Mit Roter Bete marinierter Lachs, Bergamotte, Maldon-Salz

Mazzancolla Tropicale e Pancetta 2 · 12

Avvolta nella pancetta croccante, salvia e riduzione al balsamico.

Tiger prawn wrapped in crispy pancetta, sage, balsamic reduction · Garnele im knusprigen Speckmantel, Salbei, Balsamico-Reduktion

Gratin di Patate e Broccoli 1 · 7

Al formaggio di fossa.

Potato and broccoli gratin with Fossa cheese · Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Fossa-Käse

Finissima di Lonzino 8 · 9 · 12

Cotta a bassa temperatura, verdurine croccanti e mandorle tostate.

Thinly sliced slow-cooked cured pork loin, crunchy vegetables, toasted almonds · Niedrig gegarter Schweinerücken, knackiges Gemüse, geröstete Mandeln

PRIMI

first courses · Erste Gänge

Risotto alla Zucca e Taleggio 1 · 3 · 7 · 8 · 9 · 12

Crumble di amaretti e polvere di liquirizia.

Pumpkin and Taleggio risotto, amaretti crumble, liquorice powder · Kürbis-Taleggio-Risotto, Amaretti-Crumble, Lakritzpulver

Paccheri alla Ricciola del Tirreno 1 · 4 · 9 · 12

Dadolata di ricciola, pomodorini, olive taggiasche e capperi di Lipari.

Paccheri with diced Tyrrhenian amberjack, cherry tomatoes, Taggiasca olives, Lipari capers · Paccheri mit Bernsteinmakrele, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Liparischen Kapern

SECONDO

con il suo contorno · main course · Hauptgang

Turbante di Spigola 4 · 7 · 12

Cuore di verdurine, patate croccanti e salsa al Prosecco.

Sea bass turban with vegetable heart, crispy potatoes, Prosecco sauce · Wolfsbarsch-Turban mit Gemüsefüllung, knusprige Kartoffeln, Proseccosauce

DOLCE

il gran finale · dessert · Dessert

Delizia al Pistacchio 1 · 3 · 7 · 8

Delizia rivisitata al pistacchio, lampone e salsa al caramello salato.

Reinvented pistachio delizia, raspberry, salted caramel sauce · Neu interpretierte Pistazien-Delizia, Himbeere, Salzkaramellsauce

A mezzanotte: brindisi con le bollicine e cotechino con lenticchie di Castelluccio, come da tradizione 9 · 12

Midnight toast, cotechino and Castelluccio lentils · Mitternachtssekt, Cotechino und Castelluccio-Linsen

Buon Anno dal Convivio!

Acqua, vini bianchi e rossi in abbinamento, bollicine per il brindisi di mezzanotte e caffè · Water, paired wines, midnight bubbles, coffee · Wasser, Weinbegleitung, Mitternachtssekt, Kaffee

Bevande incluse · Menu bimbi su richiesta

Pasta al pomodoro · Cotoletta con patatine · Pandoro · Bibita · Il brindisi analcolico a mezzanotte

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · BOOKING REQUIRED · RESERVIERUNG ERFORDERLICH

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch 8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien

BUON ANNO · HAPPY NEW YEAR

IL CONVIVIO
HOTEL MASTER · BRESCIA · SOTTO IL CASTELLO

RISTORANTE IL CONVIVIO

Il Cenone di Capodanno

Giovedì 31 dicembre 2026 · dalle ore 20:00

Menu dei Bambini · Children's menu · Kindermenü

SAN SILVESTRO · NEW YEAR'S EVE · SILVESTER

APERITIVO DI BENVENUTO

al bar · at the bar · an der Bar

Cocktail Analcolico e Stuzzichini dello Chef 1·3·7·12

Un drink di frutta senza alcol con piccoli assaggi della cucina.

Alcohol-free fruit cocktail and chef's appetisers · Alkoholfreier Fruchtcocktail und Häppchen des Küchenchefs

ANTIPASTO

per cominciare · starter · Vorspeise

Prosciutto Cotto e Mozzarella 7

Prosciutto cotto di qualità e mozzarella fresca.

Cooked ham and fresh mozzarella · Kochschinken und frischer Mozzarella

PRIMO A SCELTA

first course of choice · Erster Gang nach Wahl

Lasagnetta al Forno 1·3·7·9

Con ragù delicato e besciamella.

Baked lasagne with mild meat ragù and béchamel · Überbackene Lasagne mit mildem Ragù und Béchamel

Pasta al Pomodoro 1

Con salsa di pomodoro fresco e basilico.

Pasta with fresh tomato sauce and basil · Pasta mit frischer Tomatensauce und Basilikum

SECONDO

con il suo contorno · main course · Hauptgang

Cotolette di Pollo Dorate 1·3

Con patatine fritte.

Golden breaded chicken cutlets with French fries · Goldene Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

DOLCE

il gran finale · dessert · Dessert

Tortino Morbido al Cioccolato 1·3·6·7·8

Con crema alla vaniglia.

Soft chocolate cake with vanilla custard · Weiches Schokoladenküchlein mit Vanillecreme

A mezzanotte: brindisi analcolico per i piccoli ospiti, cotechino con lenticchie di Castelluccio e panettone, come da tradizione 1·3·7·9·12

Alcohol-free midnight toast, cotechino, Castelluccio lentils, panettone · Alkoholfreier Mitternachtstoast, Cotechino, Castelluccio-Linsen, Panettone

Buon Anno dal Convivio!

Acqua, bibite analcoliche e brindisi analcolico di mezzanotte · Water, soft drinks, alcohol-free midnight toast · Wasser, Softdrinks, alkoholfreier Mitternachtstoast

Bevande incluse · Menu per bambini fino a 10 anni

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · BOOKING REQUIRED · RESERVIERUNG ERFORDERLICH

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch 8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien

BUON ANNO · HAPPY NEW YEAR