

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

Si comincia con un calice di Franciacorta, per brindare insieme.

We start with a glass of Franciacorta · Zum Anstoßen ein Glas Franciacorta

★ ANTIPASTI ★

dalla terra e dal mare · starters · Vorspeisen

Tartare di Fassona 1-3

* Battuta al coltello, tuorlo marinato, capperi e crostini.

Hand-cut Fassona beef tartare, cured egg yolk, capers · Tatar vom Fassona-Rind, gebeiztes Eigelb, Kapern

Polpo Arrosto, Patate e Taggiasche 14

Crema di patate all'olio extravergine, olive taggiasche e paprika.

Roasted octopus, potato cream, Taggiasca olives, paprika · Gerösteter Oktopus, Kartoffelcreme, Taggiasca-Oliven

★ PRIMI ★

in assaggio · first courses · Erste Gänge

Casoncelli alla Bresciana 1-3-7

Burro nocciola, salvia croccante e grana.

Brescian filled pasta, brown butter, crispy sage · Brescianer Casoncelli, Nussbutter, knuspriger Salbei

Pappardelle al Ragù d'Anatra 1-3-7-9-12

Pappardelle all'uovo, ragù d'anatra cotto lentamente e grana.

Egg pappardelle, slow-cooked duck ragù, grana · Pappardelle mit langsam geschmortem Entenragout

★ SECONDO ★

con il suo contorno · main course · Hauptgang

Controfiletto al Pepe Rosa 7-9-12

Con caponatina di verdure e la sua salsa.

Sirloin with pink pepper sauce, vegetable caponata · Roastbeef mit rosa Pfeffer und Gemüse-Caponata

★ DOLCE ★

il gran finale · dessert · Dessert

Semifreddo al Torroncino 3-7-8

Con salsa al cioccolato fondente.

Nougat semifreddo, dark chocolate sauce · Nougat-Halbgefrorenes, Schokoladensauce

A mezzanotte: brindisi, cotechino e lenticchie · Midnight toast and lentils · Mitternachtssekt und Linsen 9-12

★ Buon Anno dal Convivio! ★



Franciacorta di benvenuto e di mezzanotte, vini in abbinamento, acqua e caffè inclusi · All drinks included · Alle Getränke inklusive

Vini in abbinamento inclusi, tre calici · Menu bimbi fino a 10 anni

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

Il Convivio · Hotel Master · Brescia · Prenotazioni alla reception · Bookings at the reception · Reservierung an der Rezeption

