

# Capodanno alla Fenice

*Una serata unica tra cantina Ca' dei Frati con una degustazione speciale e il cenone sul lago di Garda, vista lago con musica dal vivo fino alla mezzanotte e brindisi finale.*

*31 Dicembre 2024*

## Menù della serata

**Benvenuto:** Piccola cialda di quinoa e barbabietola, cremoso di lenticchie rosse e contrasto al mandarino

**Antipasto:** Carpione di coregone del lago di Garda su insalatina di finocchio, arance Tarocco e semi di cumino tostati

**Primo:** Risotto Aquerello invecchiato, sedano rapa, oro di Pozzolengo, acqua di vongole e bottarga di salmerino

**Secondo:** Lombetto di baccalà cotto nel Lugana "I Frati", carciofo alla liquirizia, rösti di patate di montagna e olio Evo al passion fruit

**Dolce:** Cremoso ai limoni del Garda, capperi e lamponi

**Brindisi di mezzanotte** con passito Tre Filer e Veneziana artigianale della Fenice

Tutti i piatti possono essere realizzati anche per vegetariani con preavviso di almeno 10 giorni, avisandoci alla mail: [mariachiara@cadeifrati.it](mailto:mariachiara@cadeifrati.it).