



BRUNCH DI CAPODANNO

1 Gennaio 2026

*Festeggiate il nuovo anno con un brunch
d'eccezione sul Lago di Como.*

*Un percorso culinario che unisce i sapori
della tradizione italiana alle sfumature più raffinate
della cucina internazionale.*

*Dalle brioche appena sfornate con confetture,
alle uova à la carte servite al tavolo,
passando per una selezione di antipasti freschi
come il salmone affumicato al taglio,
il prosciutto crudo Pio Tosini e le insalate di stagione.*

*Tra i piatti caldi, troverete specialità
come il risotto allo zafferano, la pasta ai fagioli con gamberi,
branzino al forno e costata di manzo alla salsa di Nebbiolo,
accompagnati da contorni di verdure grigliate e insalate miste.*

*A chiudere, una selezione di dolci artigianali:
dalla Crème brûlée al mandarino alla Torta Foresta Nera,
per iniziare il 2026 con dolcezza e stile.*

Euro 85 a persona