

San Silvestro 2025
dalle 20:30
MENU' CARNE

Menù Trattoria Le Palazzole

ENTRÉE

Ventaglio di Angus con polvere di olive nere e gocce di
crema di rucola

ANTIPASTO

Petto d'oca su anelli di pane dorato
aromatizzato con burro all'aglio

PRIMO

Tagliolini all'uovo con tartufo nero del Baldo

SECONDO

Filetto di Angus con salsa all'amarone e radicchio
Contorno dello chef

DESSERT

Zuppa inglese
Cottilon di mezzanotte

Menù carne

75€

a persona

Coperto, acqua e caffè inclusi
Vino escluso

San Silvestro 2025
dalle 20:30
MENU' PESCE

Menù Trattoria Le Palazzole

ENTRÉE

Fiocco di baccalà mantecato con bastoncino di polenta
fritta

ANTIPASTO

Rosadi trota affumicata su letto di valerianella e scaglie di
aceto balsamico

PRIMO

Spaghetti alla chitarra allo scoglio

Sorbetto al limone

SECONDO

Torretta di rombo con verdure julienne di
stagione e pomodoro confit
Contorno dello chef

DESSERT

Zuppa inglese
Cottilon di mezzanotte

Menù pesce

85€

a persona

Coperto, acqua e caffè inclusi
Vino escluso

San Silvestro 2025
dalle 20:30

Menù per i più piccoli Trattoria Le Palazzole

ANTIPASTO

Mini flan di zucchine con fonduta di monte veronese

PRIMO

Tortellini burro e formaggio

^o
Lasagna al forno al ragù di carne con besciamella

SECONDO

Cotoletta di pollo con patatine fritte

^o
Paillard di manzo con patate al forno

DESSERT

Mousse dello chef

Menù degustazione

50€

a bambino (massimo 8 anni)

Coperto, acqua e bibita inclusi