



Capodanno

2026 Live music

Un viaggio di sapori per salutare l'anno che va e accogliere quello che verrà.

Aperitivo di benvenuto

Calice di bollicine di benvenuto accompagnato dalle stuzzicherie dello Chef.
Frizzante preludio di festa, tra sfiziosità salate e piccoli capricci del gusto.

Entrée dello Chef

Un pensiero in cucina, un segreto di montagna svelato in un bocccone.

Piccola quiche Lorraine di erbette e ricotta di malga
adagiata su velluto di curcuma, con polenta di Storo croccante,
funghi dell'Altopiano e lieve carezza di fondata al Grana Padano.

Primi Piatti

Tagliolini all'uovo con code di gambero e carciofi croccanti
intrecciati a crema e polvere d'olive, con un soffio di burrata e mentuccia.

Crespella dorata ai finferli e soppressa lardellata
avvolta da una fondata d'Asiago giovane e profumo di zafferano.

Secondo Piatto

Guancia di manzo brasata al vino rosso
teneramente lenta, accompagnata da purè di topinambur,
polenta scottata e erbette di campo al tepore del fuoco.

Dessert

Millefoglie al mascarpone e crema di nocciole,
un dolce arrivederci al vecchio anno, con un sorriso di dolcezza.

E, come da tradizione:
Panettone artigianale e crema chantilly.

Il piatto del buon auspicio

Lenticchie e cotechino, antichi simboli di fortuna e abbondanza,
per un nuovo anno di felicità, salute e prosperità.

€ 159 Bevande e cantina escluse

Menu bimbi su richiesta: € 55 (età 3-8 anni)

Primo piatto: Pasta al pomodoro oppure Cappelletti panna e prosciutto
Secondo piatto: Cotoletta alla Milanese con patatine fritte oppure hamburger con patatine fritte
Dessert: mousse al cioccolato.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

Tel :+39.0424.65568 info@kleoshotelgaarten.com Via Kanotole 13/15, 36032, Gallio (VI) T. +39.0424.65568
Lasciati conquistare dalla meraviglia dell'Altopiano di Asiago e rilassati nella Victoria Wellness & SPA

CONTATTACI PER RICHIEDERE IL TUO CODICE SCONTO CAPODANNO GAARTEN