D'ANNUNZIO OSTERIA BISTRÒ

31 DICEMBRE 2026

La Notte del Piacere

IL PIACERE DELLA TERRA

BENVENUTO

Chiaretto Brut di benvenuto
Bignè salati, Monte Veronese e guanciale
Tacos di garronese e miso
Pacchero soffiato all'amatriciana

ANTIPASTO

Uovo morbido, topinambur al cocco,
tartufo nero e chips di topinambur

PRIMO

Raviolo di bollito, pearà e rafano

SECONDO

Anatra, Aurum, arancia e foie gras

PRE-DESSERT

Pompelmo rosa, vaniglia e mandorla: pura freschezza

DESSERT - IL PECCATO DI GOLA

Tortino caldo al cioccolato fondente 70%,
gelato alla vaniglia Bourbon, caramello salato
e crumble al cacao

I PICCOLI PIACERI

Piccola pasticceria mignon

€ 145,00 a persona

Chef Executive Giuseppe Veloce

CAPODANNO · BARDOLINO · LAGO DI GARDA

D'ANNUNZIO OSTERIA BISTRÒ

31 DICEMBRE 2026

La Notte del Piacere

I PIACERI DELL'ACQUA

BENVENUTO

Chiaretto Brut di benvenuto
Ostrica e freschezza di mela verde
Luccio in saor e scrocchiarella croccante
Gambero rosso, una nota esotica di passion fruit

ANTIPASTO

Trota marinata, insalata russa e soffice pan brioche

PRIMO

Raviolo di persico di lago al burro nocciola,
maggiorana e profumo d'erba cipollina

SECONDO

Filetto di rombo, vongole e avvolgente salsa di scampi

PRE-DESSERT

Pompelmo rosa, vaniglia e mandorla: pura freschezza

DESSERT - IL PECCATO DI GOLA

Tortino caldo al cioccolato fondente 70%,
gelato alla vaniglia Bourbon, caramello salato
e crumble al cacao

I PICCOLI PIACERI

Piccola pasticceria mignon

€ 145,00 a persona

Chef Executive Giuseppe Veloce

CAPODANNO · BARDOLINO · LAGO DI GARDA

D'ANNUNZIO OSTERIA BISTRÒ

31. Dezember 2026

Die Nacht des Genusses

Die Genüsse des Landes

WILLKOMMEN

Chiaretto Brut zur Begrüßung
Windbeutel, Monte Veronese und Guanciale
Garronese und Miso-Tacos
Puffed Pacchero all'amatriciana

Vorspeise

Weichgekochtes Ei, Kokosnuss,
Topinambur, schwarzer Trüffel und
Topinambur-Chips

ERSTER Gang

Ravioli mit gekochtem Fleisch, Pearà und Meerrettich

Hauptang

Ente, Aurum, Orange und Foie gras

VOR DESESSERT

Rosa Grapefruit, Vanille und Mandel: pure Frische

DESSERT – DIE SÜNDE DER VÖLLIGKEIT

Warmes Schokoladentörtchen mit 70 %
Zartbitterschokolade, Bourbon-Vanilleeis,
Salzkaramell und Kakao-Crumble.

DIE KLEINEN FREUDEN

Kleine Mignon-Gebäckstücke

145,00 € pro Person

Küchenchef Giuseppe Veloce

SILVESTER · BARDOLINO · GARDA-SEE

D'ANNUNZIO OSTERIA BISTRÒ

31. Dezember 2026

Die Nacht des Genusses

Die Genüsse des Wassers

WILLKOMMEN

Chiaretto Brut zur Begrüßung
Auster und der Frische von grünem Apfel
Hecht in Saor und knusprige Scrocchiarella
Roten Garnelen, eine exotische Note von Passionsfrucht

Vorspeise

Marinierte Forelle, russischer Salat und weiches Briochebrot

ERSTER Gang

Raviolo mit Seebarschfüllung aus dem See,
Nussbutter, Majoran und einem Hauch Schnittlauch

Hauptang

Steinbuttfilet, Venusmuscheln und eine umhüllende Scampi-Sauce

VOR DESESSERT

Rosa Grapefruit, Vanille und Mandel: pure Frische

DESSERT – DIE SÜNDE DER VÖLLIGKEIT

Warmes Schokoladentörtchen mit 70 %
Zartbitterschokolade, Bourbon-Vanilleeis,
Salzkaramell und Kakao-Crumble

DIE KLEINEN FREUDEN

Kleine Mignon-Gebäckstücke

145,00 € pro Person

Küchenchef Giuseppe Veloce

SILVESTER · BARDOLINO · GARDA-SEE

D'ANNUNZIO OSTERIA BISTRÒ

December 31, 2026

The Night of Pleasure

THE PLEASURE OF THE EARTH

WELCOME

Welcome glass of Chiaretto Brut
Savoury cream puffs, Monte Veronese and guanciale
Garronese and miso tacos
Puffed pacchero all'amatriciana

Starter

Soft-boiled egg, coconut Jerusalem artichoke, black truffle, and Jerusalem artichoke chips

First Course

Ravioli with boiled meat, pearà and horseradish

Main Course

Duck, Aurum, orange and foie gras

PRE-DESSERT

Pink grapefruit, vanilla and almond: pure freshness

DESSERT - THE SIN OF GLUTTONY

Warm 70% dark chocolate fondant with Bourbon vanilla ice cream, salted caramel and cocoa crumble

THE LITTLE PLEASURES

Small mignon pastries

€145.00 per person

Executive Chef Giuseppe Veloce

NEW YEAR'S EVE · BARDOLINO · LAKE GARDA

D'ANNUNZIO OSTERIA BISTRÒ

December 31, 2026

The Night of Pleasure

THE PLEASURES OF WATER

WELCOME

Welcome glass of Chiaretto Brut
Oyster with the freshness of green apple
Pike in saor with crispy scrocchiarella
Red prawn, an exotic note of passion fruit

ANTIPASTO

Marinated trout, Russian salad and soft brioche bread

FIRST COURSE

Lake perch ravioli with brown butter,
marjoram and chive aroma

MAIN COURSE

Turbot fillet, clams and enveloping scampi sauce

PRE-DESSERT

Pink grapefruit, vanilla and almond: pure freshness

DESSERT - THE SIN OF GLUTTONY

Warm 70% dark chocolate fondant with
Bourbon vanilla ice cream, salted caramel and
cocoa crumble

THE LITTLE PLEASURES

Small mignon pastries

€145.00 per person

Executive Chef Giuseppe Veloce

NEW YEAR'S EVE · BARDOLINO · LAKE GARDA