

Il tuo Capodanno da Sogno a tema Veneziano

Unisciti a noi per un Capodanno Veneziano da favola e fai sì che la tua festa di fine anno sia davvero indimenticabile.



Cena

Il nostro Chef ha creato un menu esclusivo che ti farà assaporare l'autenticità di questa città d'arte e cultura. Dalla freschezza dei frutti di mare alle sfumature ricche del risotto, ogni piatto racconta una storia d'amore per la cucina veneziana.

Musica dal Vivo

Lasciati trasportare dalla magia della musica mentre celebri il passaggio al nuovo anno.

Soggiorno di Lusso

Dopo una serata di festa, fai ritorno a una delle nostre eleganti camere o suite, dove il comfort e lo stile si incontrano per creare un'esperienza unica.

Colazione a Buffet *(dalle 9.00 alle 12.00)*

Dai il benvenuto al primo giorno dell'anno con una colazione abbondante e deliziosa che soddisferà ogni tuo desiderio.



€ 175 a persona

Le prenotazioni sono limitate, assicurati il tuo posto in anticipo!
Contattaci per prenotare il tuo soggiorno!

tel. 379.2229637 | Info@villaipini.com

In caso di disdetta, entro il 22/12/2023, verrà emesso un voucher, pari all'importo versato, da utilizzare entro il 30.03.2024. Non è previsto il rimborso.

In caso di disdetta oltre il 22/12/2023, è previsto una penale pari al 100% dell'importo. Se la prenotazione viene fatta oltre il 22/12/2023 si è già nel periodo della penale.

Cenone di San Silvestro

MENU

Gran Buffet di Pesce del Mediterraneo

Il Redentore, La Giudecca



Ostriche, Tartufi di mare, Gambero rosso, Scampi, Canestrelli gratinati, Schie Capesante in crosta, Sarde in Saor, Moscardini in umido, Seppie al nero, Murice Spinoso

Durello Lessini - Cantina Dal Maso
Analcolico Veneziano Tiziano

Primi piatti

Due passi a Sant'Erasmus

Risotto alla zucca musquée de Provence gamberoni reali e burrata pugliese
Cappellacci di nostra produzione ripieni con branzino dell'Adriatico e cime di rapa

Sorbetto

Alle zattere

Sorbetto al lampone

Secondo

Rialto ed il Mercato del pesce

Rollè di rombo cotto a bassa temperatura gratinato al forno accompagnato dalle nostre patate mascè e carciofi viola trifolati

Bianco Lugana Doc – Famiglia Olivini
Soave Classico Doc – Cantina Inama

Pre-Dessert

Dedica a Casanova
Ponte dei Butteri, Calle delle Acque

Gianduiotto V.I.P. con nocciole piemontesi ricoperto da un velo di cioccolato fondente 90%

Dessert

San Marco

Scintille al limone, cremoso al limone su pan di spagna all'alchermes glassato al limoncello

Rotari 28 Cuveè - Trento Doc

€ 120 a persona


VILLA I PINI

