



ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Capodanno Party di Gala

31 dicembre 19:00 - 04:00

Festeggia con il nostro evento di gala a tema anni '20. Unisciti a noi per una serata raffinata con cucina gourmet, cucina dal vivo, fuochi d'artificio, musica dal vivo e DJ set, e balli fino alle prime ore del mattino

Aperitivo
con live cooking e drink di benvenuto

Cena di gala
Cena di 5 portate con 2 entusiasmanti menù
tra cui scegliere (vedi allegato)

Musica dal vivo
con Mila Ogliastro & Band

Conto alla rovescia di mezzanotte e fuochi d'artificio
e il tradizionale Cotechino e Lenticchie

DJ set
balli fino alle 04:00
Servizio bar disponibile

Biglietti: 125€ entro il 30/11 | 140€ entro il 15/12 | 150 € se acquistati dal 16/12

I costumi anni '20 sono benvenuti 🎉 ma non obbligatori

Termini e condizioni

Sono disponibili 2 menù da scegliere in anticipo, prima 20 dicembre. Ogni ospite può selezionare il proprio menù preferito. Ciascun tavolo può avere menù misti, ma non è possibile scegliere piatti da menù diversi. Si prega di comunicare eventuali allergie e le proprie preferenze di menù al momento della prenotazione. Bevanda di benvenuto inclusa nel prezzo. Altre bevande non incluse. Servizio bar disponibile fino a fine serata.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events

ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Il Menù Speciale del nostro chef Mario Maniscalco

Il nostro caloroso Benvenuto

Tiramisù di Funghi Cardoncelli
racchiuso in una pasta frolla salata alle castagne,
accarezzato da una vellutata Salsa Béarnaise e un soffio di caffè

Delizia di Cuore di Carciofo
un cuore di carciofo squisito, ripieno nello stile del Capunet, delicatamente immerso in un Fumetto di Pesce,
arricchito con laticello, ravvivato da scorza d'arancia e profumato con melissa

Risotto di Lasagna
una reinterpretazione creativa della tradizione: l'anima confortante della
lasagna trasformata in un risotto lussuoso, stratificato con profondità ed eleganza

Filetto succulento di Pesce Cabonaro
abbinato alla vivace nota del pompelmo, completato da cicoria infusa con aglio nero fermentato,
rifinito con un filo d'olio d'oliva e un delicato tocco di peperoncino

Mousse al Pistacchio
accompagnata da Gelato alla Ricotta con frutta candita,
coronata da chicchi di melograno e mandorle delicate

Per un nuovo anno fortunato:
l'intramontabile di Cotechino & Lenticchie, simbolo di abbondanza per l'anno nuovo
e Panettone Artigianale Tradizionale

Termini e condizioni

Sono disponibili 2 menù da scegliere in anticipo, prima 20 dicembre. Ogni ospite può selezionare il proprio menù preferito. Ciascun tavolo può avere menù misti, ma non è possibile scegliere piatti da menù diversi. Si prega di comunicare eventuali allergie e le proprie preferenze di menù al momento della prenotazione. Bevanda di benvenuto inclusa nel prezzo. Altre bevande non incluse. Servizio bar disponibile fino a fine serata.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events

ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Il Menù Tradizionale

Il nostro caloroso Benvenuto

Vitello Tonnato della tradizione

Carciofo Ripieno
come un Capunet e Insalata di Arancia

Agnolotto del Plin
al Sugo d'Arrosto

Guancia di Vitello
al Moscato di Canelli, Morbido di Sedano Rapa e Carota Croccante

Mousse Flessibile al Pistacchio
gelato di Ricotta e Canditi, Melograno e Mandorla

Per un nuovo anno fortunato:
l'intramontabile di Cotechino & Lenticchie, simbolo di abbondanza per l'anno nuovo
e Panettone Artigianale Tradizionale

Termini e condizioni

Sono disponibili 2 menù da scegliere in anticipo, prima 20 dicembre. Ogni ospite può selezionare il proprio menù preferito. Ciascun tavolo può avere menù misti, ma non è possibile scegliere piatti da menù diversi. Si prega di comunicare eventuali allergie e le proprie preferenze di menù al momento della prenotazione. Bevanda di benvenuto incluso nel prezzo. Altre bevande non incluse. Servizio bar disponibile fino a fine serata.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events



ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

New Year's Eve Gala Party

31 December 19:00 - 04:00

Celebrate the New Year in elegance with our 1920s-themed gala event. Join us for a refined evening of gourmet dining, live cooking, fireworks, live music and DJ and dancing until the early hours

Aperitivo

with live cooking and a festive welcome drink

Gala dinner

5-course dinner with 2 exciting menu options for you to choose from (see attached)

Live music

with Mila Ogliastro & Band

Midnight countdown & Fireworks

Traditional Cotechino & Lenticchie

DJ set Disco

dancing until 04:00

Bar service available

Tickets: €125 before 30/11 | €140 before 15/12 | €150 if purchased from 16/12

*20s costumes welcomed 🎉 but not required

Terms & Conditions

Two menus are available to choose from in advance, before December 20th. Each guest can select their preferred menu. Each table can have a mixed menu, but it is not possible to choose dishes from different menus. Please advise any allergies and your menu preferences when booking. Welcome drink included in the price. Other drinks are not included. Bar service available until the end of the evening.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events

ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Special Menu

by our Head Chef Mario Maniscalco

Our warm Welcome

Cardoncello Mushroom Tiramisù

nestled in a Chestnut savoury Shortcrust, kissed by a silky Béarnaise Sauce and a whisper of coffee

Artichoke Heart Delight

an exquisite artichoke heart, stuffed in a style of Capunet, gently bathed in a delicate Fish Consommé, enriched with Buttermilk, brightened by Orange Zest and perfumed with Lemon Balm

Risotto di Lasagna

a creative interpretation of tradition: the comforting soul of lasagna transformed into a luxurious risotto, layered with depth and elegance

Succulent fillet of Cabonaro Fish

paired with the vibrant tang of Grapefruit, complemented by Chicory infused with fermented Black Garlic, finished with a drizzle of Olive Oil and a subtle Chili heat

A flexible Pistachio Mousse

accompanied by Ricotta Gelato with Candied Fruits, crowned with jewel-like Pomegranate Seeds and delicate Almonds

Celebrate Prosperity for the Year Ahead

with the timeless pairing of Cotechino & Lenticchie, a symbol of abundance for the year and Traditional Artisanal Panettone

Terms & Conditions

Two menus are available to choose from in advance, before December 20th. Each guest can select their preferred menu. Each table can have a mixed menu, but it is not possible to choose dishes from different menus. Please advise any allergies and your menu preferences when booking. Welcome drink included in the price. Other drinks are not included. Bar service available until the end of the evening.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events

ADAGIO
ristorante gourmet

ALMARANTO
RELAIS | CALAMANDRANA

ANIMA
ristorante bistro

Traditional Piemontese Menu

Our warm Welcome

Traditional Vitello Tonnato
veal in tuna sauce

Stuffed Artichoke
in the style of Capunet and Orange Salad

'Plin' Agnolotti Pasta
with Roast Sauce

Veal Cheek
braised in Moscato di Canelli, Creamy Celeriac Purée and Crispy Carrot

A flexible Pistachio Mousse
accompanied by Ricotta Gelato with Candied Fruits, crowned with
jewel-like Pomegranate Seeds and delicate Almonds

Celebrate Prosperity for the Year Ahead
with the timeless pairing of Cotechino & Lenticchie, a symbol of abundance for the year
and Traditional Artisanal Panettone

Terms & Conditions

Two menus are available to choose from in advance, before December 20th. Each guest can select their preferred menu. Each table can have a mixed menu, but it is not possible to choose dishes from different menus. Please advise any allergies and your menu preferences when booking. Welcome drink included in the price. Other drinks are not included. Bar service available until the end of the evening.

0141 184 7040

event@almaranto.it

almaranto.it/events