

CENONE DI CAPODANNO 2026

Bollicina di benvenuto

Bombetta di granchio, cetriolo e limone

Granchio, yogurt, cetriolo aneto e limone

1,2,3,4,7,14

Astice al vapore, mandorla, agrumi e caviale

Astice, mandorla, arancia, lime e caviale

2,4,5,6,8,13,14

Tortelli di scampi

Scampi, bisque di crostacei, limone e burro affumicato

1,2,3,4,6,7,9,12,14

Riso al salto, gambero rosso e zafferano

Riso Carnaroli, gambero rosso, zafferano e limone

2,4,5,7,9,12,14

Rombo arrosto, carciofo e salsa al vino bianco

Rombo, carciofo, patata fondente e salsa al vino bianco

2,4,5,7,12,14

Pre dessert:

Pera, Limone e basilico

Pistacchio, agrumi e vaniglia

Cremoso al pistacchio, arancia, vaniglia e croccante alle mandorle

1,3,5,6,7,8,12,13

Piccola pasticceria Lisander

1,3,7,8

Panettone Lisander

Crema al mascarpone e zabaione di marsala

1,3,5,6,7,8,12,13

Gran finale

Cotechino, lenticchie e senape dolce

5,6,7,10

Euro 195 per persona

Beverage à la carte

Via Italia, 4 – 23864 Malgrate (Lc)

0341.202096 – prenotazioni@ristorantelisander.it

www.hotelpromessisposi.it

ALLERGENI

¹ Cereali contenenti glutine · ² Crostacei · ³ Uova · ⁴ Pesce · ⁵ Arachidi · ⁶ Soia · ⁷ Latte e derivati · ⁸ Frutta a guscio · ⁹ Sedano · ¹⁰ Senape · ¹¹ Semi di sesamo · ¹² Anidride solforosa e solfiti · ¹³ Lupini · ¹⁴ Molluschi