

# CAPODANNO 2025

## Jungle Dreams

### Cenone di San Silvestro

Gardaland Hotel & Gardaland Adventure Hotel

#### Menu Principale

##### Aperitivo di benvenuto

Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige

##### Antipasti

Trittico di sapori:

Tartare di manzo, uovo di quaglia marinato con tartufo nero pregiato e cialda croccante  
Budino marmorizzato di spinacino e barbabietola con cuore al formaggio Asiago DOP e croccante di noci  
Cannolo croccante farcito di crema di patate bianche, pecorino Juncu, mentuccia e spuma di zafferano

Coda d'aragostella leggermente grigliata e laccata alla salsa Teriyaki, crema di topinambur  
e le sue chips

##### Prime Portate

Fregola mantecata ai funghi porcini, fonduta di Monte Veronese DOP e tartufo nero pregiato

Tortelloni di pasta fresca al nero di seppia, ripieno di gambero rosso e ricotta vaccina al profumo  
di lime e pesto di pistacchio

##### Portata Principale

Medaglione di vitello, salsa al Marsala, purè di patate alla francese e caviale Kaluga Amur

##### Delizia di fine anno

Meraviglia tropicale

##### A mezzanotte

Pandoro della tradizione e bollicine

##### Per continuare i festeggiamenti...

Finger-food di cotechino artigianale cotto lentamente & lenticchie della tradizione,  
servito al Gardaland Hotel

Selezione di bevande:

##### Lugana Le Quaiare DOC 2023 - Bertani

Le Quaiare è un vino bianco prodotto con uve di Turbiana, anche noto come Trebbiano di Lugana. Si presenta con un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso sprigiona un aroma fruttato intrigante, definito da profumi di frutta a polpa gialla e bianca, amalgamato ad eleganti note floreali.

##### Valpolicella Valpantena 2023 DOC - Bertani

Valpolicella Valpantena vino rosso rubino luminoso con riflessi granata. Al naso spiccano note di frutti rossi, violette e spezie, seguite da sensazioni di umami e soffusa mineralità. Al palato entra fresco e piacevole, proponendo un sorso fruttato e scorrevole, con tannini delicati e ben integrati. Chiude sapido e minerale.

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime. Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

**Gardaland**  
RESORT

# •CAPODANNO 2025• —Jungle Dreams—

## Cenone di San Silvestro Gardaland Hotel & Gardaland Adventure Hotel

Per i nostri piccoli ospiti

### Antipasti

Prosciutto crudo di Parma e nodino di mozzarella fiordilatte pugliese

Pizza frita al pomodoro e basilico

### Prima Portata

Tortellini di Valeggio al brasato di manzo, burro di malga e salvia

### Seconda Portata

Rollé di vitello farcito con prosciutto cotto alla brace, formaggio filante e il suo sughetto, chips di patate

### Dessert

Cre moso di vaniglia e caramello

Pandoro

### Per continuare i festeggiamenti...

Finger-food di cotechino artigianale & lenticchie della tradizione,  
servito al Gardaland Hotel

Acqua minerale & Soft drink

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime. Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

**Gardaland**  
RESORT

# CAPODANNO 2025

## Jungle Dreams

### Cenone di San Silvestro

Gardaland Hotel & Gardaland Adventure Hotel

#### Menu Vegetariano

##### Aperitivo di benvenuto

Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige

##### Antipasti

Cannolo ripieno di verdure dell'orto, crema di mandorla, pomodorino candito e basilico  
Nido di spaghetti di riso e legumi croccanti  
Millefoglie di parmigiana al vapore

Sformato di pane carasau con sgranato di carne vegano, formaggio vegan filante, pappa al pomodoro e clorofilla di prezzemolo

##### Prime Portate

Fregola mantecata ai funghi porcini, lamelle di cuor di carciofo caramellati, mantecatura all'olio d'oliva novello

Tortelloni di pasta di semola, ricotta vegan, lime e pesto di pistacchio

##### Seconda Portata

Lingotto di verdure gratinato, purea di patata bianca al tartufo pregiato e spinacino

##### Delizia di fine anno

Meraviglia tropicale

##### A mezzanotte

Pandoro della tradizione e bollicine

##### Per continuare i festeggiamenti...

Lenticchie della tradizione servite al Gardaland Hotel

Selezione di bevande:

##### Lugana Le Quaiare DOC 2023 - Bertani

Le Quaiare è un vino bianco prodotto con uve di Turbiana, anche noto come Trebbiano di Lugana. Si presenta con un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso sprigiona un aroma fruttato intrigante, definito da profumi di frutta a polpa gialla e bianca, amalgamato ad eleganti note floreali.

##### Valpolicella Valpantena 2023 DOC - Bertani

Valpolicella Valpantena vino rosso rubino luminoso con riflessi granata. Al naso spiccano note di frutti rossi, violette e spezie, seguite da sensazioni di umami e soffusa mineralità. Al palato entra fresco e piacevole, proponendo un sorso fruttato e scorrevole, con tannini delicati e ben integrati. Chiude sapido e minerale.

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime. Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

**Gardaland**  
RESORT

# CAPODANNO 2025

## Jungle Dreams

### Cenone di San Silvestro

Gardaland Hotel & Gardaland Adventure Hotel

#### Gluten-free

#### Aperitivo di benvenuto

Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige

#### Antipasti

Trittico di sapori:

Budino marmorizzato di spinacino e barbabietola con cuore caldo al dolce sardo, croccante di noci  
Tartare di manzo, uovo di quaglia marinato con tartufo nero pregiato, cialda di riso soffiata  
Cannolo croccante farcito di crema di patate bianche, pecorino Juncu, mentuccia e spuma di zafferano  
Coda d'aragostella leggermente grigliata e laccata alla salsa Teriyaki, crema di topinambur e le sue chips

#### Prime Portate

Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini, fonduta di Monte Veronese DOP e tartufo nero pregiato

Tortelloni di riso al nero di seppia, ripieno di gambero rosso e ricotta vaccina, al lime e pesto di pistacchio

#### Portata Principale

Medaglione di vitello, salsa al Marsala, purè di patate alla francese e caviale Kaluga Amur

#### Dessert

Tiramisù senza glutine

#### A mezzanotte

Bollicine

#### Per continuare i festeggiamenti...

Finger-food di cotechino artigianale cotto lentamente & lenticchie della tradizione servito al Gardaland Hotel

Selezione di bevande:

#### Lugana Le Quaiare DOC 2023 - Bertani

Le Quaiare è un vino bianco prodotto con uve di Turbiana, anche noto come Trebbiano di Lugana. Si presenta con un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso sprigiona un aroma fruttato intrigante, definito da profumi di frutta a polpa gialla e bianca, amalgamato ad eleganti note floreali.

#### Valpolicella Valpantena 2023 DOC - Bertani

Valpolicella Valpantena vino rosso rubino luminoso con riflessi granata. Al naso spiccano note di frutti rossi, violette e spezie, seguite da sensazioni di umami e soffusa mineralità. Al palato entra fresco e piacevole, proponendo un sorso fruttato e scorrevole, con tannini delicati e ben integrati. Chiude sapido e minerale.

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime. Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

**Gardaland**  
RESORT