



Festive
SEASON

• 2025 •

aghotels.it



New Year's Eve

H. 19:30

Delizie di sfoglia e flûte di bollicine 2-3-7-9-11-13-14

FINGER FOOD BUFFET 20:30

Bruschettine burro e alici 3-5-9

Insalata di polpo, olive, patate e pomodorini 5

Capesante gratinate agli agrumi 4-5-9

Tartare di manzo affumicata, stracciatella di bufala e nocciole 2-3

Torta ai carciofi 2-3-7-9-11-14

Ricotta agli agrumi e Pastrami di Black Angus 3

PIATTI CALDI DELLO CHEF H. 21:30

Lasagna, zucchine e gamberetti 3-5-8-9-14

Gnocchetti di patate al forno, zucca, salsiccia e Parmigiano 2-3-9-13

Moscardini alla Luciana, patate, pomodorini e olive 4-5-12

PER FINIRE IN DOLCEZZA H. 23:00

Selezione di pasticceria mignon, Panettone e Pandoro, torroncini 2-3-7-9-14

A MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie 9-12

€ 120 per person VAT/IVA included (excluding wines)



KIDS MENU

Benvenuto con crochè di patate 3-9-14

Crudo di Parma e mozzarelline di bufala 3

Pennette alla bolognese 9-12

Filetto di manzo con patatine fritte 2

Tiramisù al cioccolato bianco 2-3-11-14

Pandoro e torroncini 3-7-9-14

Acqua e un soft drink a scelta fra Coca-Cola o Fanta

€ 60 per child from 4 to 12 years old, free from 0 to 3 years old





New Year's Eve

7:30 P.M.

Puff pastry delights and flûte of sparkling wine 2-3-7-9-11-3-14

FINGER FOOD BUFFET 8:30 P.M.

Mini bruschetta with butter and anchovies 3-5-9

Octopus salad, olives, potatoes and cherry tomatoes 5

Citrus-baked scallops 4-5-9

Smoked beef tartare, buffalo stracciatella cheese and hazelnuts 2-3

Quiche with artichokes 2-3-7-9-11-14

Ricotta with citrus and Black Angus Pastrami 3

CHEF'S WARM CREATIONS 9:30 P.M.

Zucchini and shrimp lasagna 3-5-8-9-14

Baked potato gnocchetti, pumpkin, sausage and Parmesan cheese 2-3-9-13

Baby octopus Luciana-style, potatoes, cherry tomatoes and olives 4-5-12

A SWEET ENDING - 11:00 P.M.

Selection of mini pastries, Panettone, Pandoro and torroncini nougat 2-3-7-9-14

MIDNIGHT TRADITION

Cotechino sausage and lentils 9-12

€ 120 per person VAT/IVA included (excluding wines)



KIDS MENU

Chef's Welcome with potato croquettes 3-9-14

Parma ham and cherry buffalo mozzarella 3

Bolognese Pasta 9-12

Beef fillet and french fries 2

White chocolate Tiramisù 2-3-11-14

Pandoro and Nougat bites 3-7-9-14

Water and one soft drink of your choice (Coke or Fanta)

€ 60 per child from 4 to 12 years old, free from 0 to 3 years old





LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni:

1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio - 3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati
5. Pesce e derivati - 6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati
9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati
- * Prodotti congelati all'origine - ** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list:

1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs - 5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds
7. Soybeans - 8. Crustaceans - 9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard
12. Celery - 13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs
- *Originally Frozen Product - **Blast Chilling Products

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.

