AG HOTELS

FESTIVE *Season*

• 2026 •



AGHOTELS.IT

TERRAZZA Cielo Drinks & Foodies

New Year's Eve

BENVENUTO 19:30 - 20:30 • WELCOME 7:30 - 8:30 pm

Benvenuto con canapè e margheritine di sfoglia con flûte di franciacorta 1,2,3,9,14
A Selection of Delicate Canapés and Savoury Puff Pastry Bites served with a Flûte of Franciacorta 1,2,3,9,14

FINGER FOOD BUFFET 20:30 - 21:30 • FINGER FOOD BUFFET 8:30 - 9:30 pm

Cocktail di gamberi in salsa rosa e paprika
Prawn Cocktail, Classic Marie Rose Sauce, a Touch of Paprika 1,2,3,9,14

Insalata russa alle verdure e maionese
Traditional Russian Salad, Seasonal Vegetables, Delicate Mayonnaise 13,14

Rollè di manzo al formaggio cremoso e rucola
Beef Roulade, Cream Cheese, Wild Rocket 3,11

Salmone affumicato con insalatina con crostini al burro salato
Smoked Salmon, Baby Leaf Salad, Salted Butter Croûtons 3,5,7,9

Fiori di zucca pastellati con mozzarelle e alici
Filled with Mozzarella and Anchovies, Lightly Battered 1,2,3,5,9

Torta salata friabile ricotta e spinaci
Ricotta & Spinach Tart Delicate, Buttery Shortcuts Pastry 3,6,7, 11,14

PIATTI CALDI 21:30 - 23:00 • HOT DISHES 9:30 - 11:00 pm

Cannelloni ricotta e spinaci, gratinati al parmigiano
Ricotta & Spinach Cannelloni, Oven-Baked with a Golden Parmesan Crust 3,5,8,9,14

Conchiglioni ripieni alle salsiccia e broccoletti
Conchiglioni Pasta Stuffed with Italian Sausage and Tender Broccoli Rabe 3,9

Baccala in umido, con patate origano pomodorini e olive taggiasche
SlowBraised Salt Cod,Potatoes, Cherry Tomatoes, Oregano and Taggiasca Olives 5,12

PER FINIRE IN DOLCEZZA 23:00 • SWEET ENDING 11:00 pm

Selezione di pasticceria mignon
Petits Fours & Mignardises, A Selection of Miniature Italian Pastries 2,3,9,14

Panettone Pandoro e torroncini
Traditional Panettone, Pandoro and Artisan Nougat Bites 3,7,9,14

Acqua e caffè inclusi
Still and Sparkling Water & Coffee Included

A MEZZANOTTE • MIDNIGHT

Cotechino e lenticchie | *An Italian New Year's Eve Tradition: Traditional Cotechino & Lentils* 9,12

€ 140 per person VAT/IVA included (excluding wines)

Kids Menu

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2.3.9.14

Supplì di riso e crocchè di patate | *Rice supplì and potato croquettes*

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.9.12.14

Lasagna classica alla bolognese | *Classic Bolognese lasagna*

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 1.2

Fettina di manzo con patatine fritte | *Beef escalope with french fries*

DESSERT

Tiramisù al cioccolato bianco | *White chocolate tiramisu* 2.3.7.11.14
Pandoro 3.7.9.14

Acqua e un soft drink a scelta tra Coca-Cola e Fanta
Water and 1 soft drink of your choice between Coca-Cola and orange soda

€50 per bambino, dai 4 ai 12 anni • Gratuito per bambini da 0 a 3 anni
€50 per child, ages 4 to 12 • Complimentary for children aged 0 to 3

TERRAZZA Cielo Drinks & Foodies

LISTA ALLERGENI

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

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.

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.