



TEATRO DEL PANE

Capodanno a Teatro
2026

Menu Pesce

- ANTIPASTI -

Aperitivo al mandarino bio di Sicilia con crostone al
baccalà mantecato

Tortino di carciofi e gamberi con bisque di crostacei

Potage Parmentier al tartufo nero invernale

- PRIMO -

Risotto di finocchi, radicchio tardivo e olive,
ristretto di arance

- SECONDO -

Coulibiac di salmone ed erbe invernali, radicchio
ai ferri, purè di carote

- DOLCE -

Zuppa inglese di Capodanno, panettone artigianale,
mandaranci bio, frutta secca

a mezzanotte

Lenticchie, polenta e cotechino



TEATRO DEL PANE

Capodanno a Teatro
2026

Menu Carne

- ANTIPASTI -

Aperitivo al mandarino bio di Sicilia con crostone al
castelmagno, zucca e miele di castagno

Tortino di carciofi con fonduta di caprino e aglio orsino

Potage Parmentier al tartufo nero invernale

- PRIMO -

Risotto di finocchi, radicchio tardivo e olive,
ristretto di arance

- SECONDO -

Rotolo di tacchinella alle castagne, radicchio ai
ferri, purè di carote

- DOLCE -

Zuppa inglese di Capodanno, panettone artigianale,
mandaranci bio, frutta secca

a mezzanotte

Lenticchie, polenta e cotechino



TEATRO DEL PANE

Capodanno a Teatro 2026

Menu Veg

- ANTIPASTI -

Aperitivo al mandarino bio di Sicilia con crostone
all'hummus di ceci ed erbe cretesi

Tortino di carciofi con crema ai fagioli canellini

Potage Parmentier al tartufo nero invernale

- PRIMO -

Risotto di finocchi, radicchio tardivo e olive,
ristretto di arance

- SECONDO -

Strudel di erbe, patate e lenticchie, radicchio ai
ferri, purè di carote

- DOLCE -

Dessert di Capodanno, panettone vegan,
mandaranci bio, frutta secca

a mezzanotte

Lenticchie, polenta e cotechino veg