



Capodanno alla Cà di N

Con



Programma del 31.12.2025

PASSEGGIATA ALL'IMBRUNIRE

accompagnati da SALTO SALTO TREKKING
ritrovo alle ore 17:30 all'Agriturismo Cà di N
rientro con torcia frontale verso le ore 20:00

CENONE DI CAPODANNO

...e col brindisi di mezzanotte **MUSICA e DANZE!**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE €55.00

Comprende: la passeggiata con Salto Salto trekking
e il cenone in agriturismo

Offerta a posti limitati
prenotazione obbligatoria entro il 29/12
(È richiesta una caparra di €20.00)

Agriturismo Cà di N

Via Canobbi 10 - 40034 Castel D'Aiano BO

INFO E PRENOTAZIONI:

BARBARA +39.3204397268 DAVIDE +39.3387723901





31.12.2025 dalle ore 20.30

Menu di Capodanno

antipasti

Vellutata di Lenticchie Biologiche (Az. Preci, Villa D'Aiano) e curry, con Olio EVO Bio estratto a freddo (Az. Ai Massi, Guardistallo PI)

Bresaola di Maiale, rucola, scaglie di Parmigiano tradizionale di Montagna 22 mesi e Olio EVO Bio (Az. Ai Massi, Guardistallo PI)

primi

Risotto al Taleggio e crema di parmigiano con guanciale croccante e il nostro aceto balsamico

Lasagna al ragù

secondo

Saltimbocca di Daino nostrano con Prosciutto di Zocca e Salvia, serviti con contorni di stagione

desserts

Selezione di dolci fatti in casa con farine semintegrali macinate a pietra (Mulino Mesini, Rosola), le nostre confetture biologiche, burro e latticini dal Caseificio Rosola e uova del nostro pollaio

Include coperto, acqua, caffè e vino della casa
(Pignoletto frizzante o Sangiovese fermo)

Agriturismo Cà di N

Via Canobbi 10 - 40034 Castel D'Aiano BO

INFO E PRENOTAZIONI:

BARBARA +39.3204397268 DAVIDE +39.3387723901





31.12.2025 dalle ore 20.30

Menu Vegetariano

antipasti

Vellutata di Lenticchie Biologiche (Az. Preci, Villa D'Aiano) e curry,
con Olio EVO Bio estratto a freddo (Az. Ai Massi, Guardistallo PI)

Cavolo cappuccio marinato con aceto,
Miele di Castagno Bio (Corte Frazza, Vigarano Mainarda), Feta e Noci

primi

Risotto al Taleggio e crema di parmigiano con il nostro aceto balsamico

Lasagna di verdure invernali

secondo

Tortino di Patate di Montese con cuore fondente di Caciotta
ricoperto di crema di Parmigiano 22 mesi, servito con verdure di stagione

desserts

Selezione di dolci fatti in casa
con farine semintegrali macinate a pietra (Mulino Mesini, Rosola), le nostre confetture
biologiche, burro e latticini dal Caseificio Rosola e uova del nostro pollaio

Include coperto, acqua, caffè
e vino della casa
(Pignoletto frizzante o Sangiovese fermo)

Agriturismo Cà di N

Via Canobbi 10 - 40034 Castel D'Aiano BO

INFO E PRENOTAZIONI:

BARBARA +39.3204397268 DAVIDE +39.3387723901

