AMO
BISTROT

CAPODANNO 2026

Ore 20:00 – Accoglienza degli Ospiti

Ore 20:30 – Inizio cena

NEW YEAR'S EVE 2026

8:00 PM – Guest Welcome

8:30 PM – Dinner Begins

Amo Bistrot - Vicoletto Due Mori, 5 - 37121 Verona VR
info@amobistrot.it +39 045 806 9146

AMO
BISTROT

ODANNO 2026

ENTREE DI BENVENUTO

PA E FIENO DI SEPPIA E ZUCCHINA,
UOVA NERE DI TROTA,
FRIGGITELLO TRITATO E DASHI TIEPIDO

ANTIPASTO

SPUMA DI ZABAIONE SALATO,
OSTRICA FRITTA,
BEURRE BLANC E OLIO AL PREZZEMOLO

PRIMI PIATTI

PASTA ROTTA PATATE, COZZE,
GAMBERO CRUDO E TARTUFO

GNOCCHETTINI DI RICOTTA,
BRODO RAMEN SCAMPI E PAKCHOI

SECONDO PIATTO

OMBRINA AFFUMICATA ALLA PIASTRA,
MAIONESE GIAPPONESE AGRODOLCE,
MINI CAROTINE COLORATE
AL FORNO ALLA PAPRIKA DOLCE

DESSERT

CAPUCCINO MOSCOWADO CON
PERLE DI CIOCCOLATO,
MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO,
CARAMELLO SALATO E BISCOTTINO

NEW YEAR'S EVE 2026

WELCOME ENTRÉE

SQUID AND ZUCCHINI "PAGLIA E FIENO",
BLACK TROUT ROE,
FINELY CHOPPED, FRIGGITELLO PEPPER
AND WARM DASHI BROTH

STARTER

SAVOURY ZABAGLIONE FOAM,
FRIED OYSTER, BEURRE BLANC
AND PARSLEY OIL

FIRST COURSES

BROKEN PASTA WITH POTATOES,
MUSSELS, RAW PRAWN AND TRUFFLE

RICOTTA GNOCCHETTI WITH RAMEN BROTH,
LANGOUSTINES AND PAK CHOI

MAIN COURSE

GRILLED SMOKED MEAGRE,
SWEET AND SOUR JAPANESE MAYONNAISE,
ROASTED BABY RAINBOW CARROTS WITH
SWEET PAPRIKA

DESSERT

MUSCOVADO CAPPUCCINO WI
CHOCOLATE PEARLS, WHITE CHOCO
MOUSSE, SALTED CARAMEL AND BISC

105 € A PERSONA
CON ACQUA ,CAFFE INCLUSI