

Cenone di S. Silvestro 2024

Aperitivo di benvenuto
Sushi trentino alla carne salada

Trancetto di trota salmonata in crosta di speck su crema di patate dolci
Sfere di Trentingrana su letto di cavolo cappuccio, pere e noci
Carpaccio di cervo con nocciole tostate e coulis di mirtilli
Sformatino ai broccoli e salvia con cipolla caramellata

Vellutata di ceci e porri con code di gamberi e profumo di tartufo

Ravioli alla canapa ripieni di patate al pino mugo
su crema di Barzola e porcini scottati

Sorbetto al limone con sambuco e menta

Cartoccio di filetto di orata, pomodorini, olive taggiasche e zenzero
con purè di piselli in cestino millefoglie

Crema di pistacchi su freddino al mascarpone con salsa ai cachi,
polvere di caffè e melograno

Euro 80,00 a persona bevande escluse

E dopo mezzanotte... cotechino con lenticchie

PER I PIU' PICCINI

Strudel salato al prosciutto e formaggio
Lasagnette alla bolognese

Nuggets di pollo al forno con patatine fritte

Crema di pistacchi su freddino al mascarpone con salsa cachi,
polvere di caffè e melograno

Euro 40,00 a bambino bevande escluse