



NEW YEAR'S EVE

Menu Pesce

Antipasto

Scampi e gamberi al vapore,
crudo di carciofi e menta.

Primo piatto

Risotto con calamaretto spillo
frutti di mare e asparagi.

Secondo piatto

Rombo chiodato all'isolana,
olive taggiasche e patate.

Dessert

Panettone con crema al mascarpone.
Bomboloncini al cioccolato.

Vini in abbinamento

Una bottiglia ogni quattro persone dalle seguenti proposte:

Saint Michael Eppan A.A. Doc Chardonnay

Saint Michael Eppan A.A. Doc Pinot nero

200€

comprensiva di coperto, acqua vino e caffè





NEW YEAR'S EVE

Menu Carne

Antipasto

Scaloppa di foie gras, pan brioche tostato,
granella di pistacchio e salsa ai lamponi.

Primo piatto

Risotto alla Zafferano,
guancia di manzo e il suo fondo.

Secondo piatto

Filetto black Angus,
porcini e carciofi.

Dessert

Panettone con crema al mascarpone.
Bomboloncini al cioccolato.

Vini in abbinamento

Una bottiglia ogni quattro persone dalle seguenti proposte:

Saint Michael Eppan A.A. Doc Chardonnay

Saint Michael Eppan A.A. Doc Pinot nero

200€

comprensiva di coperto, acqua vino e caffè

