

CENONE DI SAN SILVESTRO

— 31 DICEMBRE 2021 —

Cocktail di aragosta

Raviolo ripieno di zampone profumato alle spezie con lenticchie

Risotto con anatra confit e fegato grasso all'arancia

Pescatrice bollita e zucca in saor con insalata di erbe selvatiche

Filetto di manzo, al burro di funghi e tartufo bianco

Semifreddo con Zaetti, crema all'anice e tartufo bianco



Vini

*Champagne Bollinger Special Cuvée
Vette di San Leonardo Vigne delle Dolomiti IGT Sauvignon blanc
Terre San Leonardo Vigne delle dolomiti IGT Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot*

€ 600 per persona - bevande e IVA inclusi.

NEW YEAR'S EVE DINNER

— 31 DECEMBER 2021 —

Lobster cocktail

Raviolo filled with pork sausage "zampone", lentils

Risotto with confit duck and orange-scented foie gras

Monkfish, pumpkin "saor" with wild herb salad

Beef tenderloin, with mushrooms butter and white truffle

Semifreddo with Zaetti biscuits, anise ice cream and white truffle



Wines

*Champagne Bollinger Special Cuvée
Vette di San Leonardo Vigne delle Dolomiti IGT Sauvignon blanc
Terre San Leonardo Vigne delle dolomiti IGT Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot*

€ 600,00 per person - beverages and VAT included.