rifugio

Menù di Capodanno

Ore 20,30 inizio cena

AMUSE BOUCHE

Pallina di Parmigiano Reggiano fritto
con fetta di culatello di Zibello DOP e grissino di segale

accompagnato da un calice di Bollicine

ANTIPASTO

Bis di Tartare: Manzo con scaglie di tartufo nero
Trota salmonata con uova di salmone

Accompagnati da varietà di burro alle noci ed arancio
e fette di pan brioches artigianali

Calice di vino bianco Gewürztraminer della cantina St. Pauls

BIS DI PRIMI

Tortelli fatti in casa di grano saraceno
con ripieno di agnello, burro nocciolato e scaglie di grana

Risotto al radicchio tardivo sfumato al vino rosso "Lagrein"

Calice di vino rosso Lagrein Merlot "Mauritius" della cantina di Bolzano

SECONDO A SCELTA:

Filetto di vitello in crosta su fondo bruno con patate duchesse e carote glassate
o
Strudel ripieno di radicchio, mele e noci con fonduta di Gorgonzola "Panna Verde"
o
Trota salmonata in crosta di pistacchi
accompagnato con insalatina di scarola saltata in padella e olive taggiasche

INTERMEZZO

Insalata di finocchi e arance profumata allo zenzero

DESSERT

Panettone e "Stollen" Altoatesino con crema al mascarpone

PER FESTEGGIARE ALLA MEZZANOTTE

Brindisi con spumante Altoatesino per tutti!
Cotechino e lenticchie di buon auspicio

90,00 euro a persona