



# *Cenone di Capodanno*

Saluto dello chef  
accompagnato da un calice di Bollicine

**Ore 20,30 inizio cena**

## **Antipasto**

Mini Tris Tartare Manzo, Cervo e Trota salmonata  
Accompagnati con varietà di burro al tartufo, ginepro ed arancio  
e fette di pan brioche fragrantate

## **Zuppa**

Terrina di "Frittatensuppe": Consumè di vitello con Tagliolini di Crespelle

## **Primi**

*Calice di vino bianco Gewurztraminer della cantina Schreckpichl*

Tortelli fatti in casa al cacao ripieni di capriolo  
servito con burro e scaglie di tartufo bianco

Tris di mini-canederli:  
agli spinaci, al formaggio, ai funghi porcini  
su letto di cavolo cappuccio, burro nocciolato e grana stagionato 24 mesi

~ "Hugo" Sorbetto ai fiori di sambuco, limone, menta e prosecco ~

## **Secondi**

*Calice di vino rosso Lagrein "Turmhof" della Tenuta Tiefenbrunner*

Tagliata di cervo dell'Alto Adige  
con polenta morbida di Storo e marmellata di mirtilli rossi

~ Insalatina fresca di finocchi, arance e mirtilli neri ~

## **Alla mezzanotte**

Cotechino con lenticchie di buon auspicio

*Brindisi per tutti con spumante Altoatesino*

## **Per concludere in dolcezza**

Panettone e Stollen con mascarpone allo zabaione

**Euro 125 ,00 a persona inclusi acqua, vino, coperto e caffè**