



Menù di Capodanno 2020

Aperitivo

*Prosecco Torresella Extra Dry
Succo di mela con bollicine
Stuzzicherie di benvenuto dolci e salate*

Antipasto ai Sapori di Montagna

*Sciatt Valtellinesi su Misticanza con
con Tris di Salamini Nostrani del Cacciatore*

*Tartare di Trota della Val Masino Affumicata
con Perle di Aceto Balsamico*

Cappuccio di Topinambur con Spuma di Porri e Gamberi Rossi

Primo

*Risotto "Riserva Risi Preziosi" con Petali di
Bresaola Punta d'Anca, Rucola e polvere di Limone*

Secondi

*Il Reale di Fassone Cotto a Bassa Temperatura con Funghi Porcini
Trifolati, Polvere di Cardamomo e The Matcha*

Dolce Freddo di Vaniglia Mantecato all'Amaro Braulio

*La Sella di Cervo Alpino con Patate Rosolate al Rosmarino
Cavolo Rosso e Mele della Valtellina*

Dessert alla Panna Cotta e Coulis di Lamponi

*Prezzo € 80,00 a persona
Acqua, Vino, caffè e Bollicine del brindisi inclusi
Intrattenimento Musicale Live
Spettacolo Pirotecnico*

Menù Bambini
Prezzo €. 30,00

Affettato con Salame e Prosciutto Cotto

Risotto allo Zafferano

Cotoletta di Pollo con Piselli al Burro

Coppa di Gelato alla Vaniglia

Prenotazioni: tel. 0342 64 10 51