NEW YEAR'S EVE MENU

Calice di spumante con benvenuto dello Chef
A glass of sparkling wine with the Chef's welcome
Glas Sekt mit einem Gruß aus der Küche

ANTIPASTI

Carpaccio di salmerino marinato con infuso al ginepro
Marinated Arctic char carpaccio with juniper infusion
Marinierter Saibling mit Wacholder-Infusion

Pane rustico tostato con tartare di manzo, insalatina dolomitica e frutti rossi
Toasted rustic bread with beef tartare, Dolomite greens and red berries
Geröstetes Bauernbrot mit Rindertatar, Dolomiten-Salat und roten Früchten

PRIMI PIATTI

Bottoni di pasta fresca farciti ai gamberi e burrata con bisque di crostacei
Fresh pasta bottoni filled with prawns and burrata, served with shellfish bisque
Frische, mit Garnelen und Burrata gefüllte Bottoni-Pasta mit Krustentier-Bisque

Risotto al parmigiano reggiano 36 mesi e tartufo nero
36-month-aged Parmigiano Reggiano risotto with black truffle
Risotto mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano und schwarzem Trüffel

INTERMEZZO

Sorbetto di melone invernale, papavero e streusel all'arancia
Winter melon sorbet with poppy seeds and orange streusel
Sorbet vom Wintermelone mit Mohn und Orangen-Streusel

SECONDO PIATTO

Trancio di salmone selvaggio arrosto con aneto, salsa allo yogurt, millefoglie di papate e spinaci novelli
Roasted wild salmon fillet with dill, yogurt sauce, potato mille-feuille and baby spinach
Sorbet vom Wintermelone mit Mohn und Orangen-Streusel

DOLCE

Tarte tatin con gelato al Calvados e uvette
Tarte Tatin with Calvados ice cream and raisins
Tarte Tatin mit Calvados-Eis und Rosinen

Cotechino con lenticchie
Cotechino with lentils
Glas Sekt mit einem Gruß aus der Küche

Acqua, caffè e coperto inclusi
Water, coffee, and cover charge included
Wasser, Kaffee und Gedeck inklusive

160€