

## **S. Silvestro 2017 € 80**

Saluto dello Chef con aperitivo alcolico ed analcolici

-----

Sfogliatina alle patate e broccolo di Torbole

Carpaccio Delicato di pesce spada marinato agli agrumi

**(in alternativa al pesce)**

Crudo S: Daniele

-----

Risotto al Traminer aromatico, salmone selvaggio e aneto

**(in alternativa al pesce)**

Risotto al Traminer aromatico e aneto

-----

Ravioli ripieni al formaggio erborinato con salsa alle pere e noci

-----

Trancio di Carbonaro d'Alaska in tempura con salsa allo scalogno,

dragoncello e acciuga del Cantabrico

**(in alternativa al pesce)**

Carpaccio di prosciutto di cervo

-----

Sorbetto al mandarino

-----

Filetto di manzo inglese cotto intero alla brace servito con salsa al tartufo del baldo

Patate al burro e timo

Finocchio gratinato con salsa mornay

Assaggio di cotechino e lenticchie

-----

Tortino di cioccolato con cuore fondente profumato allo zenzero

Semifreddo al torroncino e miele

-----

Trento Doc, acqua e caffè

-----

Momento di convivialità con Zelten, panettone. Pandoro, e vino brûlé

**Intrattenimento musicale dal vivo**