

S. Silvestro 2018 € 80

Saluto dello Chef con aperitivo alcolico ed analcolici

Crostatina alle patate, porcini ed erba cipollina gratinata alla fonduta di Casolet e tartufo del baldo

Salmone marinato all'aneto

(in alternativa al pesce)

Crudo S: Daniele

Risotto al Trento rosé mantecato al blu di Moncenisio

Bignè salati farciti con pomodoro fresco, ricotta e basilico

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

dragoncello e acciuga del Cantabrico

(in alternativa al pesce)

Carpaccio di carne salada con grana e mele

Sorbetto al mandarino

Filetto di Black Angus Nebraska con salsa al Carlos Primero e pepe verde (servita a parte)

Patate al burro e timo

Giardinetto di verdure gratinate

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