DELICATESSEN

Capodanno 2026 Cinese

Amuse-Bouche

Schlutzkrapfen ripieno di ricotta e spinaci
con salsa di soia e olio extravergine d'oliva

Antipasti

Carpaccio di cervo con olio al tartufo e germogli
su insalata di mele, radicchio, mandorle e dressing al miele di malga

Cruditè di trota salmonata marinata con mirtilli rossi
su letto di insalata di finocchi e agrumi mediterranei

Primi

Tagliolini fatti in casa con speck croccante,
cavolo cappuccio, carote e salsa di soia e sesamo

"Schupfnudeln" Gnocchi lunghi di patate con speck, porcini
e pistilli allo zafferano

Secondi

Filetto di maiale avvolto nello speck accompagnato
con purè di patate e purea di mele

Filetto di trota salmonata con salsa agli agrumi,
insalata di germogli e radicchio con vinegrette all' aceto balsamico.

Dessert

Tangyuan di buon auspicio con crema di nocciole

In conclusione

"Hugo "Sorbetto ai fiori di sambuco, linone, menta e prosecco

Euro 90 a persona inclusi acqua, coperto e caffè