

Pranzo di Natale 2023

Inizio alle ore 12.30

Menù

- Capasanta scottata con la nostra maionese, peperone crusco e briciole di speck
- Manzo affumicato, flan di Porcini e fonduta al Rosacamuna
- Risottino agli scampi, rosso trevisano e polpa di lime
- Tagliatelle verdi al ragù di capriolo
- Roll di Branzino gratinato alle Mandorle e Pistacchi con Patate Barchetta al Rosmarino

Dolce

- Sfoglie di Panettone classico con Crema diplomatica al Pistacchio
- Caffè Amaro Sottobosco



Cenone di Capodanno 2024

Inizio alle ore 21.00

Menù

- *"La Nostra Attesa"*: fagottino croccante, mazzancòlle, pancetta e pecorino, crudo di Orata e julienne di zucchine
- *Stracciatella, Tortino di carote, zenzero e Tartufo nero Camuno*
- *Praline di Vitello bianco alle noci, yogurt e miele all'arancio*
- *Violone Nano al Franciacorta e capesante saporite*
- *Lasagnette alla zucca, salamella dolce e pecorino*
- *Astice gratinato al panverde e pistacchi con patate aromatizzate cotte nel forno a legna*
- *Cotechino con Lenticchie*

Dolce

- *Semifreddo agli agrumi con salsa Rum*
- *Caffè*



Accompagnato da

- *Acqua*
- *Pinot Noir 2022 Sudtirolo Doc Alto Adige Kellerei St. Pauls*
- *Brut Blanc de Blanc Millesimato Tenuta Mazzolino*
- *Chardonnay 2022 Sudtirolo Doc Alto Adige Kellerei St. Pauls*

