

menu di
CAPODANNO
il Ghiottone - Cavalese

ANTIPASTO

Insalatina mista con Salmerino marinato nel Nosiola e pepe rosa, Carpaccio di Zucchine e melograno
Tartare di Trota Affumicata su crostino di focaccia Bio alla Curcuma e Zenzero

Consigliamo Coveé Blanch cantina LETRARI Trento DOC

PRIMO PIATTO

Lasagna con verza e formaggi del Caseificio Val di Fiemme.
Consigliamo Soma Cabernet-Merlot cantina CORTACCIA

BUFFET

Cosciotto d'oca affumivato tagliato in morsa Petto d'oca cotto e farcito con Foie Gras
Antico Magno coscia arrosto al naturale accompagnati da focaccia Bio al Farro Dicocco
Puntarelle di Cicoria e La Giardiniera dell'azienda agricola I Contadini La nostra ricca Insalata Russa

Abbiamo selezionato per voi le migliori tipologie di formaggi a latte crudo del nostro territorio con particolari affinamenti per una serata originale e indimenticabile.

Otto tipologie di formaggi affinati di capra, pecora, vaccino e bufala.
Consigliamo Auratus Gewürztraminer Tenuta RITTERHOF

DESSERT

Gelato artigianale alla Vaniglia con Frutti di Bosco
Panettone Bonollo OF realizzato artigianalmente con ingredienti di qualità e il gusto inconfondibile della grappa OF Amaroni Barrique

Costo € 80 a persona bevande escluse.

La serata avrà inizio all'ore 22:00.

Non si effettuano variazioni al Menù. • Disponibilità limitata a 22 persone
La prenotazione è vincolata al pagamento di una caparra di € 30 a persona

