

Menu di Capodanno 2023

WELCOME DRINK

✦
ANTIPASTO

CILINDRO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA AL CAPRINO CON
GUARNIZIONE DI INSALATA VALERIANA,
PETALI DI GRANA, NOCI E DRESSING ALL'ACETO BALSAMICO

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI SU MISTICANZA
GENTILE E CHICCHI DI MELOGRANO

✦
PRIMI

MILLEFOGLIE ALL'UOVO CON RADICCHIO TREVIGIANO
IN SALSA DI ASIAGO E GOCCE DI RAPA ROSSA

CALAMARATA CON JULIENNE DI SEPIE,
POMODORINI DI COLLINA E SALSA AL BASILICO GHIACCIATA

✦
SECONDO

TORTINO DI SPIGOLA RIPIENO DI VERDURE
CON GAMBERI GRATINATI SU CREMA PARMENTIER E
GLASSATI CON FONDO DI CROSTACEI

✦
DESSERT

PANDORO TOSTATO CON GELATO
DI CREMA MENEGHINA

✦
**BRINDISI DI MEZZANOTTE PER
CELEBRARE IL NUOVO ANNO**

IL MENU COMPRENDE: ACQUA,
SELEZIONE DI VINO BIANCO, ROSSO, CAFFÈ

AShotel
dei giovani