

# Cenone di San Silvestro

Entrè di benvenuto dello Chef Calice di TrentoDOC

#### A SCELTA UNO DEI DUE MENU:

## "Tramonti sul Lago di Garda"

## Assaggi di pesce d'acqua dolce

Trota en saor con polenta di storo Piccola terrina di Coregone marinato, Crostone di pane con Sarda di Lago affumicata.

## Caciucco di lago con crostone saporito

Vellutata di pomodoro con Salmerino, Trota salmonata, Sarda di Lago e Lavarello

### Risotto Carnaroli al Crescione

con Code di gambero e Caviale di Lago

#### Tortelloni freschi al Salmerino affumicato

con burro chiarificato alla maggiorana

#### Ombrina di mare al forno

Servita in bellavista con verdure e patate natur del Trentino

## "Scorci delle Dolomiti"

## Tortel di patate con Salumi del Trentino

Caratteristico Tortel di patate con presentazione di salumi del Trentino

## Crema di patate con Speck croccante

Crema di patate con Speck croccante e crostini di pane saporito

## Risotto Carnaroli al Trentingrana 30 mesi

con Burrata Campana e julienne di pomodorini disidratati

## Tortelloni freschi ripieni alla Faraona

con Tartufo nero del Baldo e burro chiarificato

#### Cosciotto di Vitello al forno

Servito in bellavista con verdure croccanti e patate al forno

Sorbetto al Limone candito Bignolata "Bianco Nera" di San Silvestro

Ore 01:30 verrà servito il piatto di buon auspicio Zampone con Lenticchie

€ 74,90°

\*Tutto compreso (Bevande escluse)

La serata sarà allietata dal gruppo musicale

Swing & Rock'n Roll trio









