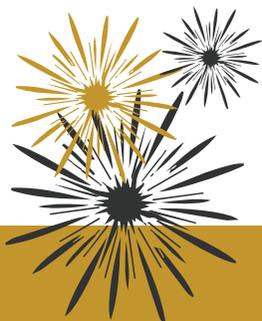


# Menù 2018

CAPODANNO IN SAUNA



## APERITIVO Bocconcini salati e Finger Food :



Cubetti di polenta e porcini con fonduta di Trentingrana e olio al tartufo

Piccola tartare di trota affumicata, burro montato aromatizzato all'erba cipollina e cialda croccante di pane di segale

Bruschetta di pane casareccio con dadolata di zucchine, feta greca e menta

Crema di patate emulsionata all'olio del Garda con crostini di pane al timo

Crostino con Philadelphia e caviale Trentino

Bocconcini di vitello in salsa tonno

Crema di piselli e crumble di guanciale

Trancetti di focaccia farcita con provola affumicata, speck e rosmarino

Spiedino di uva nera e Casolet della Val di sole

Mozzarelline in carrozza

Arancini di riso dorati



## PRIMI PIATTI

Risotto selezione Carnaroli al finocchio brasato e zest di limone biologico mantecato al brie e Trentingrana

Millefoglie gratinata con ragù bianco di coniglio e verdure

## SECONDI A BUFFET

Insalata di pollo con verdure di stagione

Carpaccio di carne salada con rucola e Trentingrana

Porchetta fredda con concassea di pomodoro

Pepite di salmone marinate agli agrumi

Fetuccine di seppie, sedano e pomodorini con dressing all'aceto di mele

Stracciatella di burrata

Verdure miste di stagione grigliate

Cuori di carciofi alla giudea

Zucchine trifolate

## PIATTO del Buon Auspicio

Cotechino con lenticchie e pure di patate

## DOLCI A BUFFET

Mosaico di frutta scaloppata sugli specchi

Panna cotta al mango, croccante di pistacchio e menta piperita

Mousse ai due cioccolati Mini pasticceria assortita



## BEVANDE



Cocktails analcolici alla frutta

Aperol Spritz

Aperitivo Hugo con bollicine di montagna

Selezione di bollicine di Spumante TrentoDoc (1 bottiglia ogni 6 persone)

Selezione di Vini Bianchi Trentini Doc (1 bottiglia ogni 5 persone)

Selezione di Vini Rossi Trentini Doc (1 bottiglia ogni 5 persone)

Acqua minerale

Caffè

