

Menù di Capodanno

Benvenuto dello chef

Tartar di fassona e chips di patate di Smarano

Antipasto

Carpaccio di Grigio Alpina, mousse al Trentingrana DOP e vinaigrette al limone

Primi

Pacchero fatto in casa allo zafferano, salsiccia nostrana e ricotta fresca di malga

Gnocchi di patate fatti in casa, crema di porcini freschi, polvere di speck d'alta montagna e gocce di Gorgonzola D.O.P

Secondi

Filet Mignon di capriolo in crosta di erbe, riduzione al Valpolicella Ripasso e verdure al forno

Filetto di Angus cotto su braci di faggio, crema di patate di Smarano, spinacino fresco e cipolla rossa caramellata

Dolce

Tortino al cioccolato fondente su fonduta al cioccolato bianco e frutti rossi

Brindisi di Buon anno



Euro 80 a persona (bevande escluse)

Per info e prenotazione

 **0463897335/328076190**

 **info@anticatorrehotel.com**