



## Menù di Capodanno 2024

Aperitivo con bollicine italiane e aperitivo fruttato analcolico

### Al Buffet:

Cruditè di ostriche con caviale al plancton

Millefoglie con zucchine e salmone

Salmone irlandese affumicato alla barbabietola

Gambero rosso in panatura di panko su insalatina  
di avocado in olio di Arbequina

Tonno delicato con soia e lime, scottato in crosta di pistacchi  
Mousse di baccalà con briciole di pane al carbone vegetale

Foie gras con miele di castagno

Panbrioche salato tostato al burro di tartufo

Tartare di Fassona al balsamico con uova di quaglia e cipolla caramellata

Coppa di frutti esotici su purea di mango

### Al Coltello:

Prosciutto Iberico  
Violino di capra  
Formaggio allo zafferano

### Servizio al Tavolo:

#### *Prima Portata*

Risottino al leggero profumo affumicato, burrata di bufala e polvere di pomodoro  
Tortelloni farciti ai crostacei con i datterini confit del Piennolo e foglie di capperi

#### *Seconda Portata*

Petto d'anatra Moulard, arrostito a bassa temperatura con ristretto di Barolo Chinato  
Composto di maialino da latte ai profumi di corbezzolo e mirto.

Variegata vegetale all'olio EVO con patate violette, sweet potato, carotine baby

#### *Dessert*

Sfera di cioccolato con coulis di lamponi

**Brindisi di Nuovo Anno** con coppa di champagne

*Delizie Artigianali di Panettone e Pandoro* (Pasticceria Biancaneve, Livigno).

Dopo la mezzanotte, da tradizione, zampone e lenticchie

Abbinamento vino incluso

**#THEMOUNTAINISFREEDOM**