Menu

CAPODANNO 2027

PRIMO TURNO

dalle 19:00 alle 21:00

Menù alla carta

con scelta libera

SECONDO TURNO

dalle 21:30

Menù alla carta

con scelta libera

Prezzo fisso € 75

(antipasto, primo, secondo, dessert)

Bevande escluse.

* Nel secondo turno i bambini pagano l'intero importo.

La prenotazione si intenderà valida solo dopo
la nostra conferma e il versamento della caparra
di € 30 a persona
(minimo di spesa 1 turno).

Inviare il bonifico scrivendo solo ed esclusivamente
nella causale:

"CAPARRA CENA 31/12/2026"

DESTINATARIO:
DITTA INDIVIDUALE SOLDANO ANTONIO
IBAN: IT51T0817834330000023158984

In caso di mancata presentazione ci riserviamo il diritto
di non restituire la caparra per qualsiasi motivo,
salvo avviso almeno 2 giorni prima del turno scelto.

La Direzione

Menu

CAPODANNO 2027

ANTIPASTI

Flan di zucca 15
su fonduta al Trentingrana e crumble di amaretti

Carpaccio di carne salada 18
con cavolo cappuccio marinato al cumino
e tortel di patate

Petali di salmone marinato al pepe rosa 19
insalatina di finocchi e filetti d'arancia

Tartare di Black Angus 21
con trito di olive taggiasche, acciughe,
olio EVO allo scalogno, senape di Digione e crostini dorati

PRIMI PIATTI

Tagliatelle all'uovo fatte in casa 22
con ragù di cervo tagliato al coltello e olio EVO al ginepro

Risotto Carnaroli alla barbabietola rossa 21
con crema al Caselet della Val di Sole e nocciole tostate

Canederli ai porcini della Val di Cembra 17
con cuore fondente al formaggio, serviti in brodo di verdure

Gnocchi morbidi di patate 21
con gamberi sgusciati e pomodorini

Coperto 4

Si prega di chiedere la lista degli allergeni al personale di sala.

Menu

CAPODANNO 2027

SECONDI PIATTI

Filetto di trota salmonata 26
in panure agli agrumi e dadolata di verdure saltate

Polpo grigliato 28
su hummus di ceci e spinacino saltato

Filetto di manzo ai tre pepi 28
su purè di patate al profumo di tartufo nero affumicato

Gulasch di manzo leggermente piccante 22
servito con polenta integrale di Storo

DESSERT

Strudel di mele artigianale 9
con salsa alla vaniglia

Panna cotta al pino mugo 9
con coulis di frutti di bosco e crumble alle mandorle

Selezione di formaggi locali 9
accompagnati da marmellata

Torta Sacher al cioccolato 9
con confettura di albicocche

Tiramisù classico 9
con crema al mascarpone e caffè

Coperto 4

Si prega di chiedere la lista degli allergeni al personale di sala.