RISTORANTE GARDEN

MENÙ DI CAPODANNO – NEW YEAR'S EVE MENU

ANTIPASTI – STARTERS

Zucca degli orti arrostita con i suoi semi e salsa leggera al taleggio
Roasted garden pumpkin with toasted seeds and a light Taleggio cheese sauce

Carpaccio di ricciola con salsa al pompelmo
Amberjack carpaccio with grapefruit sauce

PRIMI – FIRST COURSES

Raviolo ripieno alla "Bergese" su spuma al parmigiano 30 mesi e tartufo nero
"Bergese-style" raviolo with 30-month-aged Parmesan foam and black truffle

Risotto alle radici e caviale di trota
Risotto with root vegetables and trout roe

SECONDO – MAIN COURSE

Noce di vitello alla brace con carciofi e il suo fondo
Grilled veal rump with artichokes and veal jus

DESSERT

Cremoso agli agrumi e ananas caramellato
Citrus crémeux with caramelised pineapple

Brindisi con panettone e calice di bollicine
New Year's Toast with Panettone and a glass of sparkling wine