

Capodanno

Calice di Franciacorta di benvenuto
Entrée di benvenuto
Crostino con Patè di fassona al passito

UN ANTIPATO A SCELTA TRA

Torchon di foie gras con composta e pain brioché
Torchon de foie gras with southern gelée and pain brioché
Torchon de foie gras avec gelée et pain brioché
Tartare di manzo "La Granda" uovo, scaglie di parmigiano e giardiniera di verdure in agrodolce
"La Granda" beef tartare, egg, parmesan flakes and sweet and sour vegetable giardiniera
Tartare de bœuf « La Granda », œuf, flocons de parmesan et giardiniera de légumes aigre-doux
Filet royal di salmone Norvegese con ciuffi di caprino panizzi
Filet de saumon royal de Norvège avec touffes de chèvre panizzi
Royal Norwegian salmon filet with tufts of panizzi goat cheese
Flan di cavolfiore e broccoli con fonduta alla valdostana
Broccoli and cauliflower flan with Aosta valley Fondue
Flan de chou-fleur et broccoli avec fondue valdotaine

UN PRIMO A SCELTA TRA

Raviolo ripieno di cacio e pepe con tartare di gambero rosso
Ravioli filled with cheese and pepper with red prawn tartare
Raviolis fourrés au fromage et poivrons avec tartare de crevettes rouges
Tagliolini ai mirtilli con ragù di cervo sfumato alla grappa
Blueberry tagliolini with venison ragout flavored with grappa**
Tagliolini aux myrtilles et ragoût de chevreuil parfumé à la grappa**

Tagliolino con fonduta al tartufo

Tagliolino with truffle fondue

Tagliolino à la fondue aux truffes

Ravioli ripieni di Porcini e taleggio, con porcini

Fresh pasta tagliatelle with mushrooms*

Tagliatelles de pâtes fraîches aux champignons*

UN SECONDO A SCELTA TRA

Costine di carré di agnello fritte con spinaci

Fried lamb ribs with spinach**

Côtes d'agneau poêlées aux épinards

Tagliata di manzo "La Granda" ai funghi porcini

Tranches de bœuf « La Granda » aux champignons

"La Granda" sliced beef with mushrooms

Gamberoni al lardo di Arnad sfumati al Brandy con sformatino di zucchine

Prawns with Arnad lard flavored with Brandy and courgette flan

Gambas au saïndoux d'Arnad parfumé au Brandy et flan de courgettes

Coniglio ripieno con purea di patate

Stuffed rabbit and mashed potatoes

Lapin farci et purée de pommes de terre

DOLCE A SCELTA TRA

Tart tatin di pere con gelato alla crema noci e miele

Panettone con crema al mascarpone

tiramisù

Costo 90 euro a persona incluso acqua e caffè