



Cena di Capodanno

Amuse Bouche

23/24

Tartare di cervo, crostini di pane e salsa al lime



**Tasca di segale con trota di Morgex, songino, mele,
noci, semi e salsa allo yogurt**



**Lasagnole croccanti alla Boule de Neige
Ragù, salsiccia, prezzemolo, panna e aglio**

✦ Maltagliati fatti in casa in brodo di cappone e fieno ✦

**Panzerotti caserecci ripieni di boudin insaporiti
con beuro colò e erbe di montagna**



**Brasato di bue grasso kmo cotto all'Orphelin
con puré al pino**



FINIAMO IN DOLCEZZA

Panettone Bovio, pistacchi e bis di creme calde

90€ bevande escluse

La cena inizia alle h. 20:00



