

Luis  
Alm

# Silvester Dinner

## Cenone di San Silvestro

*Aperitivo* ore 18:30 Uhr - Glas/bicchieri Cá del bosco

*Dinner = Cenone* ore 19:30 Uhr

Haugemachter Blätterteig  
Artischocken/Prosecco velouté/Petersilie/fermentierter Knoblauch

*Pasta sfoglia fatta in casa*  
*vellutata di carciofi/Prosecco/prezzemolo/aglio fermentato*

Thunfischtatar  
gesalzenes Mangoeis/Guacamole/Wilde Kräuter

*Tartare di tonno*  
*gelato al mango salato/guacamole/erbe selvatiche*

Wildkraftbrühe  
Ravioli del Plin/Wildfarce/Buchweizen/Wurzelgemüse/Südtiroler Gin

*Brodo di selvaggina*  
*raviolo del plin con selvaggina/grano saraceno/verdure di radice/Gin dell'Alto Adige*

Risotto Carnaroli  
Cá del bosco/Jakobsmuscheln/Alba Trüffel

*Risotto Carnaroli*  
*Cá del bosco/capesante/tartufo d'Alba*

Yuzu Sorbet

Rinderfilet/Kartoffelpüree  
winterliches Gemüse/sauce Hollandaise/Rotweinjus

*Filetto di manzo/purè di patate*  
*verdure invernali/salsa olandese/jus di vino rosso*

Sofias Dessert  
Kürbiskernöl-Eis/mexikanische Vanille/Espuma/Kürbiskerne geröstet

*Gelato all'olio di semi di zucca*  
*spuma alla vaniglia del Messico/semi di zucca tostati*

Schokoladenträne  
weißes und dunkles Schokoladenmousse/Himbeer-Tonka Eis/Champagner Espuma/Kakoerde

Lacrima di cioccolato  
mousse di cioccolato bianco e fondente/gelato al lampone/fava tonka/spuma di champagne  
terra di cacao

Petit fours

*Mitternacht - A mezzanotte*

Panettone & Champagner