



# MENÙ DEL 31 DICEMBRE 2017

Executive Chef: Patrick Dianetti

## APERITIVO

Salmon Lock Fyne

Affumicato su botti esauste di single malt scozzesi con robiola cremosa delle Langhe e pan brioche fatto in casa con burro dolce della Normandia

*Pink Twinkle: Vodka, Elderflower liqueur, Opera rosè Trento doc*

Foie gras al torchon

Del Perigord di Rougié, chips di mela verde e pane uvetta, noci e fichi

*Spicy 2018: Gin London dry, syrup lemon, Opera brut Trento doc*

## BENVENUTO DELLO CHEF

Alice fritta con con maionese allo zenzero

Panure agli agrumi e pepe di Sichuan

## ANTIPASTO

Ostrica Belon du Belon N°000

Salsa mignonette

Tartare di gamberi rossi

Burrata di bufala, puntarelle alla romana e perlage di tartufo nero

## PRIMO PIATTO

Risotto alle erbe fini, Branzino e Caviale Calvisius

Tortellini di cappone fatti in casa cotti nel suo brodo

## SECONDO PIATTO

Guancetta di manzo marinata al Madre Selva

Purea di broccolo romano al profumo di tartufo

## A MEZZANOTTE

Calice di Trento doc Opera Brut

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

## PRE DESSERT

Panettone artigianale

Crema inglese agli agrumi

## DESSERT

Torrone morbido del Collegio

Mousse di gianduia, nocciole pralinate e panna all'arancia

Caffé

Acqua e Pane inclusi





Collegio

VINI, LIQUORI & CIBO



Capodanno 2018