

Capodanno Special Menu

Cocktail Reveillon e il festival di stuzzichini

ANTIPASTO

Carpaccio di salmone marinato al cumino, aneto e pepe rosa con dressing di maionese alla barbabietola con il fagottino caldo

PRIMO

Raviolini del plin verdi alla farcia dell'orto con fonduta d'alpeggio oltre 2000mt

Tè caldo al doppio ristretto *Gran Galà*

SECONDI

Tournedos di filetto di vitello al Grand Marnier
Gamberone adagiato in groppa con timballo di riso creole selvaggio

Sorbetto al melograno, vodka e lime

DESSERT

Dolce San Silvestro, creato dal nostro Pastry Chef

La MOKA

€ 140 a persona
con vini inclusi, spumante o champagne extra

Per prenotazioni

0322 243921 – hotel@concordearona.com