

ALTITUDE<sup>1.511 m</sup>

# NEW YEAR'S EVE MENU

*Dinner starts at 20:30*

## AMUSE-BOUCHE

Salt cod zeppolina on smoked pepper cream and radish sprouts

---

## STARTER

Marinated sea bream fillet on vegetable gazpacho,  
pea cream and mint oil

---

## FIRST COURSE

Risotto with scallops, pistachios and buffalo burrata

Cannoncino filled with mountain herbs on pumpkin pavé  
and amaretti biscuits (v)

---

## MAIN COURSE

Blue lobster with fried artichoke and rosemary potato millefeuille

---

## DESSERT

Chocolate and hazelnut nougat with vanilla foam and red fruit sauce

Cotechino in puff pastry with lentils

Panettone with various creams

*179 Euro per person*

*beverages excluded*

(v) Vegetarian

*If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.*

ALTITUDE<sup>1.511m</sup>

# MENU DI CAPODANNO

*Cena a partire dalle 20:30*

## AMUSE-BOUCHE

Zeppolina di baccalà su crema di peperone affumicato  
e germogli di ravanello

---

## ANTIPASTO

Darna di orata marinata su gazpacho di verdure,  
crema di piselli e olio alla menta

---

## PRIMO PIATTO

Risotto con capesante, pistacchio e burrata di bufala

Cannoncino ripieno di erbe di montagna su  
pavé di zucca e amaretti (v)

---

## SECONDO PIATTO

Astice reale blu, carciofo fritto e millefoglie  
di patate al rosmarino

---

## DESSERT

Torroncino al cioccolato e nocciola con aria alla vaniglia  
e salsa ai frutti rossi

Cotechino in sfoglia con lenticchie

Panettone con varie creme

*179 Euro per persona*

*bevande escluse*

(v) Vegetariano

*Se hai un'allergia alimentare o esigenze dietetiche particolari, ti preghiamo di informare un membro del nostro team.*