



MENÙ DI
CAPODANNO
SILVESTERMENÜ
NEW YEAR'S MENU

2026

dalle / ab / from
ore 20:00 Uhr

APERITIVO DI BENVENUTO DELLO CHEF
Con gambero marinato - gelatina di rapa rossa - maionese allo zenzero

BEGRÜSSUNGSAPERITIF AUS DER KÜCHE
Mit marinierter Garnele - Rote-Bete-Gelée - Ingwer-Mayonnaise

CHEF'S WELCOME APERITIF
With marinated prawn - beetroot jelly - ginger mayonnaise

Tartare di manzo - tuorlo d'uovo grattugiato - foie gras e suo jus
Rindertatar - geriebenes Eigelb - Foie gras und dessen Jus
Beef tartare - grated egg yolk - foie gras and its jus

Cappeletti - stracotto di manzo e castagne - doppio ristretto d'oca
Cappeletti - geschmortes Rindfleisch und Kastanien - doppelt reduzierter Gänsefond
Cappeletti - slow-braised beef and chestnuts - reduced double goose broth

Tagliolini - crema all'uovo - tartufo bianco
Tagliolini - Eiercreme - weißer Trüffel
Tagliolini - egg cream - white truffle

Sorbetto al mandarino e vodka
Mandarinen-Vodka - Sorbet
Mandarin and vodka sorbet

Filetto di vitello alla Wellington - millefoglie di patate - cipolotto arrostito - jus ai finferle autunnali
Kalbsfilet Wellington - Kartoffel-Millefeuille - geröstete Frühlingszwiebel - Jus mit herbstlichen Pfifferlingen
Veal fillet Wellington - potato millefeuille - roasted spring onion - jus with autumn chanterelles

Dulcey frutto della passione
Dulcey - Passionsfrucht
Dulcey - passion fruit

€130,00 / pers.

0474 913 023

SAN CANDIDO VIA P.P.-RAINER 23

