

CAPODANNO

2025/ 2026

**GARNELENSCHWÄNZE UND GEMÜSETEMPURA AUF GUACAMOLE
THUNFISCH-TATAR MIT BÜFFELMOZZARELLA-CREME UND KAPERN**

¤ ¤

**HAUSGEMACHTE TORTELLONE GEFÜLLT MIT RICOTTA UND
SCHWARZEN TRÜFFELN AUS BALDO AUF PRATOMAGNÓ-FONDUE UND
GERÖSTETEN HASELNÜSSEN**

UND

**RISOTTO MIT UNSEREM TRENTO DOC-SEKT,
ARTISCHOCKEN UND GORGONZOLA**

¤ ¤

MANDARINENSORBET

¤ ¤

**GEBRATENES KALBFLEISCH, GEFÜLLT MIT KASTANIENCREME UND RUSTIKALEM
KRÄUTERBROT, SERVIERT AUF TOPINAMBURCREME,
HONIGGLASIERTEN KASTANIEN UND REDUZIERTEM BRAUNEM HACKFLEISCH**

¤ ¤

SCHOKOLADEN- UND PASSIONSFRUCHT-DESSERT

¤ ¤

Mitternachtstoast mit TRENTO DOC-Sekt BOMBARDELLI

**...und das neue Jahr mit etwas Glück zu beginnen
Linsen und Zampone aus unserem „Salumificio Trentino“**

**85,00 Euro pro Person
Getränke nicht inbegriffen**

RESERVIERUNGEN: 0464 550064 - info@acetaiatn.it

