Acetaia del Balsamico Trentino
GOURMET & RELAX

CAPODANNO

**31. Dezember, Silvester 2026**

GEGRILLTE GARNELENSCHWÄNZE AUF EINEM KARTOFFEL-SAFRAN-SÜPPCHEN
MIT CHIPS VOM PANE CARASAU

FLAN VOM TORBOLE-BROKKOLI MIT GRANA-KÄSE-FONDUTA
UND EINER SESAM-KNUSPERWAFFEL

RISOTTO MIT UNSEREM SPUMANTE METODO CLASSICO,
VERFEINERT MIT ÄPFELN, KNUSPRIGEM SPECK UND HASELNUSSKROKANT
UND
HAUSGEMACHTE SCHWARZE TORTELLONI ( PFLANZENKOHLE )
GEFÜLLT MIT CREMIGEM STOCKFISCH

SORBET VON UNSEREM SPUMANTE METODO CLASSICO

RINDERFILET-MEDAILLON MIT EINER REDUKTION AUS DUNKLEM KALBSFOND
UND TRÜFFEL, SERVIERT MIT SAUTIERTEM MANGOLD UND IN DER PFANNE
GEBRATENEN KARTOFFELWÜRFELN

DESSERT-KOMPOSITION AUS FOLGENDEN SCHICHTEN:
KAKAO-MÜRBETEIG (SABLÉ)
CREMIGE ZARTBITTERSCHOKOLADE
HIMBEERGELEE
LEICHTE VANILLEMOUSSE

**Mitternachtsanstoßen mit unserem Spumante Metodo Classico BOMBARDELLI**

… und für einen glückverheißenden Start ins neue Jahr:
Linsen und Cotechino (italienische Kochwurst) aus unserer „Salumificio Trentino“

**90,00 € pro Person (exklusive Getränke)**

RESERVIERUNGEN: 0464 550064 – info@acetaiatn.it

Acetaia del Balsamico Trentino
Strada di S.Zeno, 2 I – 38060 Cologna di Tenno (TN)
T. +39 0464 550064
www.acetaiadelbalsamico.it – info@acetaiatn.it