

Capodanno al Cristallo
New Year's Eve at Cristallo

Aperitivo – Aperitif c/o La Veranda Restaurant – h. 20:30

Champagne, ostriche e Lollipop di salmone marinato all'aneto con gelatina di ananas e finocchio
Champagne, oysters and dill marinated salmon lollypop with pineapple and fennel gel

Cena – Dinner c/o Il Gazebo Restaurant – h. 21:00

Mousse di foie gras con mostarda di pera candita, gelatina di sauternes e spuma di nocciola
Goose foie gras mousse with candid pear mustard, sauternes gelatin and hazelnut foam

Risotto vialone nano mantecato con crema di topinambur e formaggio di capra delle nostre malghe al sentore di pino mugo

Creamy vialone nano rice with Jerusalem artichokes, local goat cheese and essence of mountain pine

Funghi Pioppini allo scalogno e timo con crema di patate e tartufo nero
Thyme scented pioppini mushrooms and shallot with potato cream and black truffle

Coda di scampo marinata con zeste di lime su crema di mandorla al curry e gel fluido di mela verde
Lime marinated langoustine tail set on almond and curry cream with green apple fluid gel

Sorbetto di mela verde e sedano ed il suo sale
Sorbet of celery, green apple and celery salt

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura e poi arrostito su ragù di carciofi e sedano rapa affumicato e fondo al porto rosso invecchiato

Slow cooked then roasted veal fillet with artichoke and smoked celeriac ragout with aged red port jus

Struffoli al miele di tarassaco con gelato al fior di latte delle nostre malghe
Dandelion honey struffoli with creamy local milk ice cream

Panettone e pandoro dopo la mezzanotte
Panettone and petit four after midnight

Prezzo – Price € 600.00 p.p.

Bevande incluse, escluso lo spumate o champagne di fine anno
Drinks included, except for sparkling wine or Champagne for NY Cheers
Bambini – Kids dai 3 agli 11 anni € 120.00 p.p.

For info and reservations +39 0436 88 11 11 or info@cristallo.it