



# MENU CAPODANNO 2025

## Angolo affettati:

Bresaola della Valtellina IGP  
Speck  
Mortadella presidio SlowFood  
Fiocco della Valtellina  
Culatello di zibello salumificio squisito  
Slinzeghe e “salamet de Baita”  
Lardo km0  
Violino di capriolo al coltello

## Angolo formaggi:

Ricotta fresca, “Scimudin”  
Formaggi locali Az. agricola San  
Gottardo  
Bitto storico ribelle presidio slow food  
Parmigiano reggiano 36 mesi  
Degustazione di miele e marmellate

## Crudo di Pesce:

Ostriche fine des Claire  
Pesce spada marinato  
Salmone selvaggio affumicato  
Polpo alla Gallega  
Tataki di tonno rosso  
Gamberi rossi di Poto Santo Spirito  
Salmone selvaggio affumicato  
tecnica Sam

## Finger food salati

Battuta di manzo con crema di pistacchi  
salati  
Tartelletta salata al Baccalà mantecato  
Zucca, amaretti e fondata di formaggio  
Croqueta di bresaola valtellinese  
Sciatt e Taroz della tradizione  
Carpione di trota  
Gamberi in tempura

## A tavola:

Riso, gamberi, agrumi e Te nero

Filetto di Manzo alla brace,  
Millefoglie di patate di montagna alle erbe, crumble salato  
e sugo d’arrosto

## Buffet dei dolci:

Mousse al cioccolato salato  
Frutta glassata al cioccolato bianco  
Sbrisolona al gianduia  
Sassi al genepì e Braulio  
Cannoncini alla crema e al cioccolato

Panna, fragole e champagne  
Paste di mandorla  
Canestrelli  
Cioccolatini alle nocciole  
Tiramisù e Sacher monoporzione

Dopo il brindisi di Mezzanotte  
Cotechino e lenticchie