



# Gran Galà S. Silvestro 2009

L'aperitivo "Dolce Vita" servito con ostriche a cui seguirà un'elegante cena di Gran Gala, sarà servito a partire dalle ore 20.30. Un'orchestra allietterà la serata con un repertorio di musica leggera e da ballo. Alle signore sarà consegnato un omaggio e, per festeggiare l'arrivo del nuovo anno, verranno distribuiti cotillons.

Dopo la Mezzanotte .....  
Classico zampone con lenticchie di Castelluccio  
Crème brûlée al cioccolato fondente 70%

E' richiesto l'abito da sera

Our barman's aperitif Dolce Vita served with oysters followed by an elegant Grand Gala Dinner, will be served starting from 08.30 p.m. An Orchestra will be entertaining our Guests with live listening and dancing music. The ladies will be given a gift and, in order to celebrate the New Year, party heats and whistles will be handed out.

And after midnight.....  
Traditional Italian "zampone" with Castelluccio lentils  
Dark chocolate (70%) crème brûlée

Black tie required

Apéritif Dolce Vita avec huitres suivit d'une grande soirée de gala qui débutera à 20.30. Un orchestre assurera l'animation avec musique "live". Un présent sera offert aux dames et pour fêter l'arrivée du nouvel an, des cotillons seront distribués.

Après minuit... traditionnel "zampone" avec lentilles de Castelluccio  
Crème brûlée au chocolat fondant 70%

Tenue de soirée requise

Per Persona Iva e bevande incluse:  
Per Person, Vat and beverage included:  
(Champagne: escluso, excluded, exclus)  
Euro 550,00

# New Year's Eve Réveillon

Insalata di astice con tortino tiepido di ricotta ed erbe invernali con vinegrette al mandarino  
Lobster salad with lukewarm ricotta cheese pie and wintry herbs with tangerine vinaigrette  
Salade d'homard avec petite tarte tiède au fromage ricotta et herbes d'hiver à la vinaigrette aux mandarines

Ravioli di pasta al farro ripieni allo stracotto di manzo con fonduta di patate, formaggio ubriacone e tartufo

Farro (typical Italian grain) ravioli stuffed with braised beef served with potato fondue, "drunk" cheese and truffle

Ravioli au grain daube de bœuf avec fondu de pomme de terre, fromage "ivre" et truffe

Zuppetta di gallinella profumata al limone con pane arrostito all'olio e mazzancolla alla paprika  
Lemon flavoured gurnard soup with roasted bread with olive oil and paprika king prawns  
Soupe de grondin au citron et pain rôti à l'huile et crevette au paprika

Turbante di branzino d'amo con passata di scampi e foie gras con bietine all'aglio  
Rolled sea bass fillet with scampi cream sauce and foie gras with garlic Swiss chards  
Roulade de filet de bar avec crème de langoustines et foie gras avec bettes à l'ail

Sorbetto alla grappa e anice stellato  
Grappa and star anise sorbet  
Sorbet aux grappa et anis étoilé

Mignon di manzo al pepe nero salsa all'Amarone con schiacciata croccante di patate e porcini  
Beef fillet mignon with black pepper and Amarone wine sauce, crunchy potato and wild mushrooms pie  
Filet mignon de bœuf au sauce Amarone et tarte croquant de pomme de terre et cèpes

Soffice di zucca mantovana con la sua marmellata e cremoso di pistacchio di Bronte  
Pumpkin mousse with its jam and pistachio mousse  
Mousse de potiron et mousse de pistaches avec marmelade de potiron

Caffè - Coffee - Café  
Friandises

Assortimento di frutta secca e torrone  
Mixed nuts and nougat - Fruit secs et nougat

Vini inclusi / Included wines:  
Bellavista Brut - Bellavista  
Gewuerztraminer - Alois Lageder  
Costasera Amarone Classico - Masi

