



CENA DI NATALE

CHRISTMAS DINNER

Amuse-bouche

Tarteletta con caponatina sicula e cioccolato fondente di Modica
Mini tartlet filled with Sicilian caponata and Modica dark chocolate

Antipasto

Starter

Carpaccio di cervo con mela Runse' e perlage di tartufo
Venison carpaccio with Runse apple and truffle pearls

Primo

First Course

Risotto allo zafferano e foglie d'oro con fonduta di toma e nocciole tostate
Saffron risotto with edible gold leaves, Toma cheese fondue and toasted hazelnuts

Secondi

Main Courses

Porchetta in show cooking
Porchetta carved live at the chef's station

Gamberi flambè al brandy in show cooking
Brandy-flambéed prawns prepared à la minute

Dessert

Tronchetto Natalizio
Traditional Yule Log

Panettone e Pandoro con salse di accompagnamento
Panettone and Pandoro with dipping sauces

Acqua, vino bianco e rosso e prosecco di benvenuto
*Still and sparkling water, house white and red
a welcome glass of Prosecco included*



CENA DI NATALE *CHRISTMAS DINNER*

Ristorante il Corno Bianco ore 21,00
Il Corno Bianco Restaurant 9 pm



**Menu incluso per le prenotazioni confermate con trattamento
di mezza pensione.**

**Per coloro che prenotano il soggiorno con sola colazione inclusa
è richiesta la prenotazione **entro il 30.11.25** e prevede
i seguenti supplementi:**

Adulto € 90,00 - bambini dai 6 agli 11 anni € 63,00
bambini dai 0 ai 5 anni gratuiti

Menu included for bookings confirmed with half board.



**For guests booking a stay with breakfast only, reservation is required
by **30.11.25** and the following supplements apply:**

Adults € 90.00 - children 6–11 years € 63.00
children 0–5 years free of charge.



Cenone di Capodanno 2025

New Year Eve's Dinner 2025

Ristorante il Corno Bianco ore 20,00 Corno Bianco Restaurant at 8 pm

Amuse-Bouche

Ostrica aromatizzata al Gin e ai frutti rossi
Oyster scented with gin and a red-berry gel

Antipasto a buffet - Buffet Appetizers

Taglio a coltello Crudo di San Daniele
Hand-carved San Daniele prosciutto

Degustazione di formaggi tipici e confetture
Selection of regional cheeses with artisan jams

Marinatura di salmone norvegese con Dips verde
Gin-cured Norwegian salmon with herb "green dip"

Tocchetti di polenta fritta
Golden fried polenta bites

Primi - First Course

Paccheri croccanti al Panko, con stracotto di cervo, fonduta affumicata
e salsa di pomodoro fondente
Crispy panko-crusted paccheri filled with slow-braised venison, smoked fonduta
and velvety tomato reduction
oppure / or

Ravioli giganti al salmone nappati al burro, serviti con crema di spinaci e caviale rosso
Giant salmon ravioli glazed in brown butter, served over spinach cream and
topped with red caviar

Secondi - Main Courses

Filetto di Trota al Timo scottato, patate ducasse e verdure di stagione
Seared thyme-kissed trout fillet with Ducasse potatoes and seasonal vegetables
oppure / or

Filetto di maialino CBT bardato al pistacchio, con patate Château e verdure baby
Sous-vide pork tenderloin wrapped in pistachio crust, with chateau
Potatoes and baby vegetables

Dessert

"Le mie radici" cialda di cannolo croccante, ricotta lavorata e frutta candita
"Le mie radici" crisp cannolo wafer with whipped ricotta and candied fruit

Acqua, vino bianco e rosso e prosecco di benvenuto
Still and sparkling water, house white and red wines and a welcome glass of Prosecco included

Brindisi presso il Pub Stübe

New Year's Eve toast at the Stübe Pub

Finger food di cotechino e lenticchie
Bite-size cotechino and lentil "finger food"

Panettone e pandoro con salse di accompagnamento
Panettone and Pandoro with an array of dessert sauces

Dopo la mezzanotte è previsto intrattenimento musicale
per salutare il nuovo anno in allegria!
*After midnight, musical entertainment is planned
to joyfully ring in the New Year!*

Il menu è incluso per le prenotazioni confermate con trattamento di mezza pensione.

Per coloro che prenotano il soggiorno con sola colazione inclusa per poter partecipare al cenone è richiesta la **prenotazione entro il 30.11.2025** e prevede i seguenti supplementi:

Adulto € 130,00, bambini dai 6 agli 11 anni € 90,00
bambini dai 0 ai 5 anni gratuiti

The menu is included for guests with confirmed half-board reservations.
For those booking a stay with breakfast only, participation in the Christmas Eve dinner requires advance **reservation by 30.11.25** and carries the following supplements:

Adults: € 130, Children 6–11 years: € 90, Children
0–5 years: complimentary