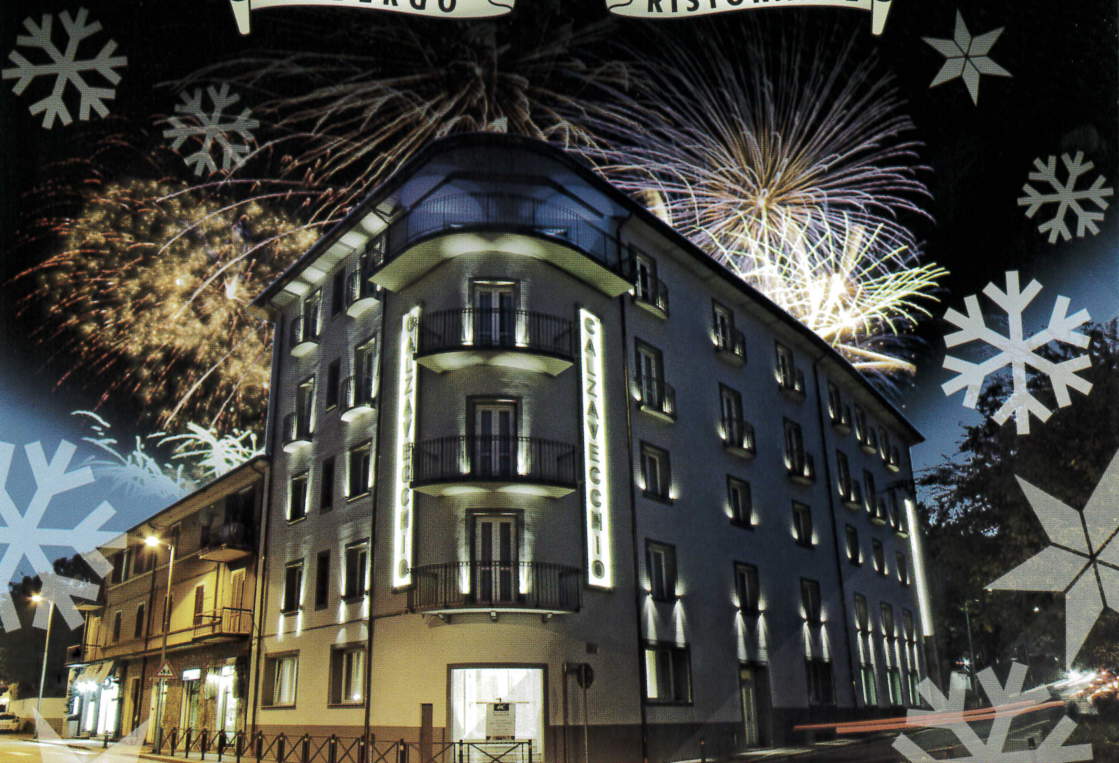


BOUTIQUE HOTEL
CALZAVECCHIO

ALBERGO

RISTORANTE



**RISTORANTE
CALZAVECCHIO**

“FESTIVITÀ 2022”

Cenone di San Silvestro



Gran Aperitivo a buffet del Calzavecchio

Antipasto

Carpaccio di carne salada trentina con sfogliatina di pecorino e salsa di pere marinate alla senape

Primi piatti

Tortelli con cuore di burrata al fil di fumo porri caramellati e tartufo, al sugo di carne e ristretto di Sangiovese superiore
Risottino mantecato con Asiago riserva con gocce di ortica marinata al limone, composta di Tropea e lamelle di speck d'anatra

Secondi piatti

Filettino di vitella cbt, flambato al Madera con carciofi fritti e quenelle di zucca alla brace
Cotechino e lenticchie a centro tavola

Gran buffet di dessert assortiti come da tradizione del Maestro Pasticcere Ermes Trombetti



Dalla cantina

Aperitivo Celeber Extra Brut Asolo Prosecco Superiore Docg Az.agr. Dal Bello

Cena "Serra Lupini" Roero Arneis Docg (Bianco - Piemonte)

"Heba" Morellino di Scansano Bio Docg Fattoria di Magliano (Rosso -Toscana)

Brindisi Asolo Prosecco Dry Millesimato Docg Az agr. Dal Bello

Per prenotazioni:

Tel. + **39 051 376.16.00**

ristorante@calzavecchio.eu

Tariffa per persona 120 Euro - bambini fino a 8 anni 80 Euro

**Per la prenotazione del Buffet e del Cenone di San Silvestro
é richiesta una caparra confirmatoria di 30 euro a persona**