



HOTEL de LEN

Cortina d'Ampezzo

CAPODANNO

Aperitivo in salotto

Speck alla morsa

Selezioni di formaggi d'alpeggio

Ostriche

Salmone affumicato con puccia croccante e burro

Fritto di pesce di laguna

Franciacorta Uberti Francesco I Brut DOCC

Alexandre Bonnet Blanc de Noirs

Cena conviviale

Crudo di ricciola e cevice all'italiana

Weingut Leya Terlan Classico DOC '20

Tartare di barbabietola con anguilla affumicata e salsa all'orientale

Vigne Marina Coppi "Fausto" Colli Tortonesi '18

Risotto bianco e nero di seppia

Vigne Marina Coppi "Fausto" Colli Tortonesi DOC '18

Coscia di cappone ripiena di topinambur e radicchio

Marchesi Antinori Tignanello IGT '19

Selezione di dessert

Masi "Angelorum" Recioto della Valpolicella Classico DOCC '16

A Mezzanotte... Lenticchie e cotechino!

€ 280 Per Persona (Abbinamento vini incluso)

Per rendere ancora più forte lo spirito di festa e di convivialità per la serata vi saranno solo tavoli conviviali

Cortina d'Ampezzo, 31 Dicembre 2022



HOTEL de LEN

Cortina d'Ampezzo

CAPODANNO

Welcome aperitif with

Speck

Oysters

Cheeses selection

Fried fish and smoked salmon

Franciacorta Uberti Francesco I Brut DOCG

Alexandre Bonnet Blanc de Noirs

Dinner

Raw amberjack with ceviche

Weingut Leya Terlano Classico DOC '20

Beetroot tartare and smoked eel

Vigne Marina Coppi "Fausto" Colli Tortonesi '18

Risotto with black cuttlefish sauce

Vigne Marina Coppi "Fausto" Colli Tortonesi DOC '18

Cappone chicken stuffed with jerusalem artichoke and radish

Marchesi Antinori Tignanello IGT '19

Dessert's selection

Masi "Angelorum" Recioto della Valpolicella Classico DOCG '16

At Midnight... lentils and cotechino!

€ 280 Per Person (Wine Pairing included)

To make the spirit of celebration and conviviality even stronger for the evening there will be only convivial tables

Cortina d'Ampezzo, 31 Dicembre 2022