

# Menu di Capodanno

## Drink di benvenuto

ENTRÉE DI OSTRICHE

## Antipasti

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON  
GAMBERI SALTATI E GOCCE DI FORMAGGIO CAPRINO

.....

UOVA POCHÈ SU CREMA DI PATATE E PORRI CON TARTUFO NERO

## Primo piatto

RISOTTO AGLI AGRUMI E CHAMPAGNE  
CON BATTUTA DI SCAMPI E UOVA DI LOMPO

.....

SORBETTO AL MOJITO

## Secondi piatti

BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORINI  
CONFIT SU PARMENTIER DI ASPARAGI

.....

GUANCIA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA  
AL PINOT NERO E GINEPRO CON PUREA DI SEDANO RAPA

## Dessert

SEMIFREDDO AL PANETTONE E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

-----  
DOPO LA MEZZANOTTE: RITUALE ZAMPONE E LENTICCHIE

A MEZZANOTTE:  
SHOW FUOCHI  
D'ARTIFICIO

Info e prenotazioni: Via Fontana, 206 - Livigno  
tel. +39 331 1644399 - [sabrina@erregilivigno.it](mailto:sabrina@erregilivigno.it)

LIVE DJ SET  
DURANTE  
LA SERATA