

# Hotel Lo Sciattolo

## Menu 31 Dicembre 2022



Aperitivo di benvenuto con prosciutto crudo Franbon riserva Maison Bertolin  
e Spumante brut metodo classico rosé "Neblù" di Les Crêtes

*Welcome aperitif with Franbon raw ham reserve Maison Bertolin  
and Spumante brut classic method rosé "Neblù" by Les Crêtes*

Carpaccio di rape, maionese di mandorle alle erbe,  
pan brioche e trota affumicata di montagna  
*Turnip carpaccio with herb almond mayonnaise, pan brioche and smoked mountain trout*

Battuto di manzo, emulsione di broccoli, salsa anchoïade e chips di riso  
*Knife-edged beef tartare, broccoli emulsion and anchoïade sauce with rice chips*

Tarte tatin di scalogni, spuma di Toma di Gressoney  
*Shallot tarte tatin with Gressoney Toma cheese mousse*

Risotto gamberi e zafferano  
*Saffron risotto with shrimps*

Agnolotti del Plin di anatra all'arancia,  
crema di cicoria  
*Duck and orange "Plin" agnolotti  
on chicory cream*

Trancio di branzino scottato,  
bottarga e radicchio infornato  
*Seared sea bass steak, bottarga and baked radicchio*

Zampone della tradizione con lenticchie  
*The traditional stuffed pig's trotter with lentils*

Il Mont Blanc  
*The Mont Blanc*

*Ed a mezzanotte in punto...*

*...brindisi con Cuvée Prestige Cà del Bosco e il nostro panettone artigianale!*

*And at midnight on the dot...*

*...the toast with Cuvée Prestige Cà del Bosco and our home made panettone!*

