



# *Hotel Lo Scoiattolo*

## *New Years Eve 2023*

### *Aperitivo*

Focaccina integrale con lardo affumicato

Panna cotta alla zucca, crema di funghi e prezzemolo

*Spumante brut metodo classico rosé "Neblù" di Les Crêtes*

---

### *Al tavolo*

Tartare di cervo, salsa allo yogurt e cialda ai semi

Carciofo fritto, pistacchio e pecorino

Lenticchie, astice e cotechino

Agnolotti del plin alle noci, crema di porri e tartufo nero

Risotto allo zafferano, anguilla affumicata e gelato alla cipolla

Faraona ripiena al radicchio e castagne, spuma di patate e salsa al melograno

Babà al calvados, mela e cannella

---

### *A mezzanotte*

Il nostro Panettone artigianale e dolci della tradizione

*Cuvée Prestige Cà del Bosco*





# *Hotel Lo Scoiattolo*

## *New Years Eve 2023*

### *Aperitif*

Wholemeal focaccia with smoked lard

Pumpkin panna cotta, mushroom cream and parsley

*Spumante brut classic method rosé "Neblù" by Les Crêtes*

---

### *Al the table*

Venison tartare, yogurt sauce and seed wafer

Fried artichoke, pistachio and pecorino

Lentils, lobster and cotechino

Agnolotti del plin with walnuts, leek cream and black truffle

Saffron risotto, smoked eel and onion ice cream

Guinea fowl stuffed with radicchio and chestnuts, potato foam  
and pomegranate sauce

Calvados baba, apple and cinnamon

---

### *At midnight*

Our artisanal Panettone and traditional desserts

*Cuvée Prestige Cà del Bosco*

